



Auf der Berge freien Höhen
In der Mittagssonne Schein,
An des warmen Strahles Kräften
Zeugt Natur den gold'nen Wein.
Funkelnd wie ein Sohn der Sonne
Wie des Lichtes Feuerquell,
Springt er perlend aus der Tonne,
Purpurn und kristallenhell.
Und erfreuet alle Sinnen
Und in jede bange Brust
Genießt ein balsamisch Hoffen
Und des Lebens neue Lust.

(FRIEDRICH VON SCHILLER)

Die Geisenheimer Wein-Reimer im Jahre 2007

INHALT

- VORWORT
- RÜCKBLICK
- VERANSTALTUNGEN IM LAUFE DES JAHRES 2007
- WEIN-REIMER-REZEPTE
- VERANSTALTUNGEN 2008

Geisenheim im Rheingau, den 29. Februar 2008

Wein

Ich danke dem Schöpfer in der Höh`
Der diesen Saft der Reben
Erschuf, und zum Verleger mir
Den Julius Campe gegeben.
Ich danke dem Schöpfer in der Höh`
Der durch sein großes Werde
Den Austern erschaffen in der See
Und den Rheinwein auf der Erde.
Der Rheinwein stimmt mich immer weich
Und löst jedwedes Zerwürfnis
In meiner Brust entzündet darin
Der Menschenliebe Bedürfnis.

HEINRICH HEINE

Liebe Geisenheimer Wein-Reimerin,
lieber Geisenheimer Wein-Reimer,

wir möchten Sie mit dieser Chronik zu einer kleinen literarischen Reise durch das vergangene Jahr einladen.

Auf dieser Reise begegnen Sie neun Veranstaltungen, wobei jede ihren eigenen, unverfälschten Charakter hatte.

Vielleicht ist die eine oder andere Veranstaltung dabei, die Ihnen besonders gefallen hat.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen dieser Lektüre — vielleicht bei einem Glas Wein?

Wir freuen uns, Sie bei den Veranstaltungen in diesem Jahr wieder begrüßen zu können.

Herbert Heise

Oberreimer

Donate Krappe

Zeremonienmeisterin

Thomas Wiederhold

Schatzmeister

Hans-Ludwig Kimpel

Schreibmeister

Jürgen Fritz

Mitglied des Vorstandes

Bernward Herrmann

Mitglied des Vorstandes

Rudi Jakobi

Mitglied des Vorstandes

Oswald Semmler

Mitglied des Vorstandes

Werner Vogel

Kellermeister



PROTOKOLL

ÜBER DIE MITGLIEDERVERSAMMLUNG AM 23.FEBRUAR 2007

IM WEINGUT JUNG

Beginn: 19:05 Uhr
Ende: 21:45 Uhr
Anwesende Mitglieder: 39
Gäste: 2

1. Begrüßung, Feststellung der Beschlussfähigkeit

Das Wein-Reimer-Jahr 2007 begann am 23. Februar mit der satzungsgemäß vorgeschriebenen Mitgliederversammlung.

Oberreimer Herbert Heise stellte fest, dass zu dieser Mitgliederversammlung ordnungsgemäß eingeladen wurde, die Mitgliederversammlung beschlussfähig ist und Anträge zur Tagesordnung nicht eingereicht wurden.

Herbert Heise begrüßte sehr herzlich

Ehrenoberreime:	Wilfried Herold
Ehrenmitglieder	Reiner Klein und Alfred Stable
Gründungsmitglieder	Inge Herold
	Inge Homp
	Christoph Homp
	Albert Pohl
	Waltraud Pohl
	Eva Richter
	Eberhard Richter

2. Jahresberichte

2.1 Oberreimer

Mit den Worten „Am 10. März 2006“ habe ich versprochen, Kontinuität zu bewahren und die Erwartungen der Mitglieder mit den Zielen der Wein-Reimer im Einklang zu halten“ begann Oberreimer Herbert Heise seinen umfangreichen Jahresbericht

In diesem Sinne hat der Vorstand seine Arbeit im Jahre 2007 ausgerichtet:

- Er hat die Ideen der Gründungsväter wachgehalten,

- er hat neue und gute Ideen gemeinsam aufgegriffen,
- er ist auch neue Wege gegangen und
- hat viel Zuspruch erfahren.

Sein herzlicher Dank bei der Umsetzung dieser Ziele galt seinen Vorstandskollegen:

- Zeremonienmeisterin Donate Krappe
- Schreibmeister Hans-Ludwig Kimpel
- Schatzmeister Thomas Wiederhold
- Kellermeister Werner Vogel
- Und den Beisitzern Jürgen Fritz
 - Bernward Herrmann
 - Rudi Jakobi
 - Oswald Semmler

Der aktiven Mitarbeit aller Vorstandsmitglieder gingen sehr viele Freizeitstunden im Lauf des Jahres 2006, Teilnahme an 20 Vorstandssitzungen und weitere Arbeitssitzungen voraus.

In bewährter Tradition „... die Ideen der Gründungsväter wach halten“ haben 153 Mitglieder und Weinfreunde folgernde 8 Veranstaltungen besucht:

- ✓ 01.03.2006 Mitgliederversammlung im Weingut H. Jung
- ✓ 31.03.2006 Besuch bei den Lorcher Weinjunkern
- ✓ 27.05.2006 Wanderungen durch alte Weinbergslagen
 - -in memoriam Jupp Eisenbarth
- ✓ Juni 2006 GdW-Treffen in Wien
- ✓ 05./06.08.2006 Wein- und Studienfahrt an die Ahr
- ✓ 21.10.2006 Wein-Reimer-Tag 2006
- ✓ 27.12.2006 Jahresausklang im Winzerhaus nach der
Johannisweinsegnung
- ✓

Mit „Neue Ideen – neue Wege „ wurden die Ziele der Gründungsväter in Erinnerung gerufen:

- 27.04.2006 Mess- und Abendmahlsweine der Rheingauer Kirchengemeinden
- 22.0.92006 Wein-Lese-Abend
- 25.11.2006 3. Geisenheimer Weinpräsentation

Großer Beliebtheit, so führte Herbert Heise weiter aus, erfreute sich auch der „Geisenheimer Wein-Reimer-Stammtisch“.

Viele Wein-Reimer und Weinfreunde nahmen an folgenden Stammtischen teil:

- ✓ Eröffnung des Geisenheimer Weinprobierstandes,
- ✓ Eröffnung des Geisenheimer Lindenfestes,
- ✓ Besuch der Rheingauer Weinwoche in Wiesbaden,
- ✓ Besuch das Wein- und Sektfest in Johannisberg,
- ✓ Teilnahme bei „Rheingau Royal“ –Wahl der Rheingauer Weinkönigin
- ✓ Teilnahme beim 125-jährigen Jubiläum des MGV Caecilia Johannisberg

Ferner informierte Herbert Heise auch darüber, wie sich die Geisenheimer Wein-Reimer in ihrer Darstellung nach außen durch zeitgemäße Medien bedienen.

- ✓ Erweiterung der Homepage
- ✓ Aktuelle, informative und umfangreiche Ankündigung der Stammtisch Runden
- ✓ Foto-Alben etc.

Mit folgendem Vers schloss Oberreimer Herbert Heise seinen Jahresbericht:

„Regen lässt das Gras wachsen und der Wein das Gespräch“ (Schweden)

2.2 Bericht des Schatzmeisters

Schatzmeister Thomas Wiederhold trug den Kassenbericht des Geschäftsjahres 2006 vor. Von dem positiven Abschlussergebnis haben die Mitglieder Kenntnis genommen.

2.3 Bericht des Kellermeister

Kellermeister Werner Vogel berichtete, dass der Wein-Reimer-Keller nach wie vor gut gefüllt sei und alle Anstrengungen für einen weiteren, zügigen Abbau des Flaschenbestandes unternommen werden sollten.

Aber unser Kellermeister brachte nicht nur trockene Bestandszahlen mit, sondern auch etwas flüssiges: Den „Grünsaft“ (Verjus von französisch vert jus = grüner Saft)

Es ist eine alte Weisheit: Die Weinqualität beginnt im Weinberg. Und sie hängt unter anderem von der geernteten Menge Trauben ab. Der Behangsregulierung – vor der eigentlichen Ernte ausgeführt – kommt deshalb große Bedeutung zu. Je weniger Früchte ein Rebstock zum Reifen bringen muss, desto besser für den Wein. Die ersten Weichen zur Ertragsbeschränkung stellen die Winzer mit dem Ausbrechen überzähliger Triebe und Gescheine schon im Frühjahr. Im Spätsommer, wenn sich die Trauben entwickelt haben, werden in weiteren Durchgängen all jene Trauben entfernt, die ein Zuviel an Gewicht bedeuten. Je nach Sorte sind Quadratmetererträge zwischen 500 und 1000 Gramm genug beziehungsweise Übermengen gar nicht erlaubt. Da die meisten Pflanzen locker das Doppelte an Menge ansetzen, landen Jahr für Jahr Tonnagen ausgedünnter jungreifer Trauben auf dem Boden.

Mittelalterliche Kochzutat

Allerdings ging es auch anders. Findige Winzer haben wieder entdeckt, dass sich aus den unreifen grünen Trauben etwas sehr interessantes herstellen lässt: Verjus (Grünsaft). Verjus wurde bereits von den Römern und im Mittelalter als Kochzutat verwendet. Der Walliser Diego Mathier von der Weinkellerei Nouveou Salquenen verarbeitete diesen Sommer erstmals rund 2500 Kilogramm Syrah-Trauben zu Verjus, Tausendsassa Hermann Schwarzenbach aus Meilen bietet bereits seit mindestens acht Jahren Grünsaft an. Er verwendet dafür den Überhang von Riesling x Silvaner, was einen Saft mit besonders feiner Aromatik ergibt. Grundsätzlich eignen sich aber alle Tafeltrauben dafür – Hauptsache, sie werden noch unreif, bei beginnendem

Weichwerden geerntet. Schwarzenbachs Verjus ist ein Naturprodukt, das lediglich abgepresst, keimfrei filtriert und pasteurisiert wird. Seine Vorzüge – Verjus ist diskreter und milder als Essig und lässt subtile Komplementäraromen wie etwa Olivenöl besser zu Geltung kommen – schätzen mittlerweile zahlreiche Hobbyköche und Gastronomen im Raum Zürich. Von den Küchenchefs des Hotels „Victoria Jungfrau“ in Interlaken und „Palace Luzern“ mal abgesehen ...

Vom Glanz vergangener Zeiten

Bei der Weinproduktion – nach modernen Qualitätsmaßstäben praktiziert – fallen Jahr für Jahr enorme Mengen Rohstoff an. Denn Geschichte lässt vermuten, dass das Thema Ernteregulierung schon vor Jahrhunderten aktuell war.

Die historischen Erwähnungen von Verjus sind zahlreich und ebenso schillernd bunt wie die Hinweise darüber, auf welche Art der Saft gewonnen, haltbar gemacht und angewendet wurde. Die Römer, bekanntlich große Liebhaber von Trauben und Wein, schätzten die erfrischenden und mild säuernden Eigenschaften ihres „agresta“ in vielerlei Speisezubereitungen.

Im ältesten geruckten Kochbuch „De honesta voluptate“ werden außerdem die gesundheitlichen Vorteile des Saftes aus unreifen Trauben gelobt, so die beruhigende Wirkung auf einen nervösen Magen beziehungsweise auf die „durstige Leber“. Im frühen Mittelalter taucht die saure Substanz in unzähligen Werken auf. Ein im 14. Jahrhundert herausgegebenes Standardkochbuch nannte Verjus in über 40 Prozent aller Rezepte als Zutat; spätere Auflagen und entsprechende Bücher aus dem 15. Und 16. Jahrhundert führten die Ingredienz immerhin noch in gut 30 beziehungsweise 15 Prozent der Kochanleitungen auf. Bis vor wenigen Jahren sind die Vorzüge des Verjus aber hier zu Lande – mit Ausnahme ländlicher Gebiete Frankreichs wie der Charante oder des Périgord – fast gänzlich in Vergessenheit geraten.

Von der unreifen Traube zum Verjus

In manch historischem Dokument steht der Begriff Verjus allgemein für Saft aus unreifen, grünen Früchten oder sogar aus säuerlichen Kräutern. Auch soll es eine Traubensorte namens Verjus gegeben haben. Der französische Volksmund kennt noch heute etliche Bonmots, in denen – meist ironisch – auf den sauren Saft Bezug genommen wird.

Ausgangsmaterial für die Herstellung von Verjus sind unreife Beeren weißer oder blauer Traubensorten. Sie werden im August, um den Zeitpunkt des Farbumschlags, geerntet, was idealerweise mit der letzten Ausdünnung des Behangs zusammenfällt. Gewisse Quellen empfehlen hingegen, die unterwickelten Trauben oder die nach der Weinlese im Rebberg verbliebenen Früchte zu verwenden.

Verjus aus Trauben ist unzweifelhaft eine Erfindung europäischer Winzer. Gemäß frühen Zeugnissen wurde der Saft am liebsten frisch ab Presse, demnach im Sommer, verarbeitet. Bevor die Pasteurisation durch Erhitzen bekannt war, setzten die Weinbauersfrauen zur Konservierung Salz oder Zucker bei oder klärten den Saft vor dem Abfüllen mit roher Milch und filterten ihn anschließend durch ein Tuch. Als Schutz

vor Oxidation wurde die Flüssigkeit in der Flasche mit einer Schicht Öl versiegelt. Es kam allerdings oft vor, dass sich der Saft unter der Einwirkung von Bakterien oder Hefen in Essig verwandelte beziehungsweise zu hären begann.

Die aktuelle vielleicht ausgeklügelte Technik zur Herstellung eines weitgehend naturbelassenen Grünsaftes haben ausgerechnet Kalifornier entwickelt; das Verfahren mit dem Namen „aseptic packaging“ basiert auf schonender Stabilisierung, kurzzeitigem Hochtemperaturerhitzen und Sterilabfüllung.

Kochen und Trinken

Bevor die Zitrone und andere exotisch Südfrüchte nach Europa importiert wurden, waren Verjus oder Essig die wichtigsten Würz- und Säuerungsmittel in der Küche. Gegenüber Essig hat Verjus den Vorteil, dass er eine mildere Säure besitzt, andere Aromen (Kräuter, Olivenöl, Gewürze) weniger erdrückt und sich besser mit Wein vermählen lässt. Der Grünsaft kommt außer in verschiedensten Saucen (Vinaigretten inklusive) auch bei der Zubereitung von Gemüse, Fisch und Fleisch oder in Marinaden (Säuren sind Weichmacher) zur Anwendung. Außerdem wird handwerklich hergestellter Senf mit Verjus angerührt, und fortschrittliche Barkeeper mixen ihn sogar in erfrischende Drinks mit und ohne Alkohol.

2.4 Bericht der Kassenprüfer

Die Kasse des Vereins wurde am 20. Februar 2007 von den Kassenprüfern Christoph Homp und Knut Schneider geprüft.

Die Prüfung umfasste den Buchungszeitraum vom 01.01.2006 bis 31.12.2006.

Sie bescheinigten dem Schatzmeister eine ordnungsgemäße Prüfung. Sie regten an, alle Buchungsvorgänge getrennt nach Einnahmen und Ausgaben (Aufwand und Ertrag) zu buchen.

Im Namen der Kassenprüfer bat Christoph Homp den Vorstand zu prüfen, inwieweit es möglich ist, zur Minimierung der Portokosten ggf. die Einladungen per E-Mail oder Telefax zu versenden.

3. Aussprache und Entlastung des Vorstandes

Christoph Homp stellte den Antrag den Vorstand zu entlasten. Bei 5 Stimmenthaltungen (Vorstandsmitglieder) wurde der Vorstand entlastet.

4. Wahlen

4.1 Zeremonienmeister

Per Akklamation wurde bei eigener Stimmenthaltung Donat Krappe wiedergewählt.

4.2 Schreibmeister

Per Akklamation wurde bei eigener Stimmenthaltung Hans-Ludwig Kimpel wiedergewählt.

4.3 Beisitzer

In Abwesenheit wurde Oswald Semmler per Akklamation einstimmig als Beisitzer wiedergewählt.

4.4 Kassenprüfer:

Zu Kassenprüfern für das Geschäftsjahr 2007 wurden einstimmig gewählt:

- ✓ Christoph Homp
- ✓ Wilfried Körber
- ✓ Knut Schneider (Ersatzkassenprüfer)

5. Ausblick auf das Programm 2007

In seinem Ausblick auf das Jahr 2007 ging Herbert Heise auf folgende Veranstaltungen schwerpunktmäßig ein:

- ✓ Österreich zu Gast am Rhein
- ✓ 4. Weinpräsentation
- ✓ Südafrika Wein-Probe
- ✓ Fahrt an den Kaiserstuhl

Mit einem Dank an das Ehepaar Jung und einem Blumenstrauß für Frau Jung einem Vers von Werner Mitsch:

„Wer die Wahrheit im Wein finden will, darf die Suche nicht schon beim ersten Glas beenden“ und der Einladung zu „Weck und Worscht“, denn „Woi“ hatte das Ehepaar Jung ausreichend in Flaschen und Fässern für uns bereit, schloss Oberreimer Herbert Heise die diesjährige Mitgliederversammlung.

Herbert Heise
Oberreimer

Hans-Ludwig Kimpel
Schreibmeister
Protokollant

2. Veranstaltung der Geisenheimer-Wein-Reimer am 30.03.2007

Österreich zu Gast am Rhein

Einleitung:

Die Wachau, eine Landschaft in Niederösterreich, ist das Durchbruchstal der Donau zwischen Melk und Krems an der Donau und liegt ca. 80 km westlich der Bundeshauptstadt Wien.

Die Wachau ist eine etwas über 30 km lange Tourismus- und Weinlandschaft zwischen Krems an der Donau und Melk mit den Hauptorten Spitz (mit Spitzer Graben), Weißenkirchen und Dürnstein.

Das südliche (rechte) Donauufer ist durch den Dunkelsteinerwald charakterisiert. Hier liegen donauabwärts die Gemeinden Melk, Schönbühel-Aggsbach, Rossatz-Arnsdorf, Bergern im Dunkelsteinerwald und Mautern. Weitere Gemeinden am nördlichen Donauufer sind Emmersdorf, Aggsbach Markt, Maria Laach und Mühldorf.

Die Wachau liegt an der Grenze von zwei niederösterreichischen Viertel Landschaften, wobei der Süden zum Mostviertel und der Norden zum Waldviertel gehört. Die Landschaft ist einerseits durch die Donau und die ufernahen, klimatisch begünstigten Bereiche und andererseits die angrenzenden Hügel des Dunkelsteinerwaldes und des Waldviertels mit kalten Wintern geprägt (Höhen bis über 900 m). Das vergleichsweise milde Klima des Talgrundes führte auch zu intensivem Wein- und Obstbau, der an den Hängen in Steinterrassen betrieben wird. Für die Weinqualität sind die häufigen Sonnentage und die kühlen Nächte von Bedeutung. Als Weinspezialitäten gelten der Riesling und der Grüne Veltliner. Der Weinausschank erfolgt in zahlreichen Heurigenbetrieben durch Winzer, die für einige Wochen im Jahr Wein und einfache Speisen anbieten. Beim Obst ist vor allem die Wachauer Marille (Aprikose) zu nennen.

Geschichte

Im Mittelalter wurde die Wachau durch die Kuenringer beherrscht, die in Aggstein (südlich der Donau) und in Dürnstein (nördlich der Donau) Burgen besaßen und im Ruf standen, als Raubritter von „Mautzahlungen“ der Schifffahrt zu leben. Unter den Kuenringern entstand jedoch ein vergleichsweise hoch entwickeltes Gemeinwesen. Die Kuenringer wurden schließlich militärisch geschlagen und ihre Burgen zerstört. Als Ruinen sind sie nach wie vor Ausflugsort, wobei Dürnstein auch als Stadt attraktiv ist. Ruine Aggstein wurde 2005 beim größten Umbau seit 1620 verschönert und bietet heute neben modernen Vermittlungsmethoden (Hörführungen) auch die Möglichkeit für Hochzeiten in der wieder geweihten Burgkapelle.

Mit der Zeit der Kuenringer ist auch die Legende der Einkerkung des englischen Königs Richard Löwenherz in Dürnstein verbunden, deren Wahrheitsgehalt allerdings umstritten ist. Richard Löwenherz dürfte in Wahrheit in Wien gefangen gehalten worden sein.

Eine weitere Sehenswürdigkeit ist die älteste Kirche der Wachau, die „Wehrkirche St. Michael“. Als Vorsichtsmaßnahme gegen die vordringenden Türkenheere wurde der Kirchbau befestigt.

Ende des 19. Jahrhunderts begann in Folge der Entdeckung der Landschaft durch Malerklassen der Wiener Kunstakademien der Aufschwung der Wachau als Ausflugsgebiet der Wiener. Der Tourismus erreichte in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg einen weiteren Höhepunkt, der sich auch in österreichischen Filmproduktionen (Mariandl, Hofrat Geiger ..., Filme insbesondere mit dem Schauspieler Hans Moser) niederschlug. Viele der in dieser Zeit genutzten Ausflugslokale sind in der Folgezeit verschwunden. Aber auch in den letzten Jahren wurde gezielt mit Fernsehserien wie der Donauprinzessin Tourismuswerbung betrieben.

Die Wachau westlich der Burgruine Aggstein

Anfangs der 1970ern bestanden Pläne, an der Donau ein Wasserkraftwerk (Donaukraftwerk) mit dem Ziel der Energienutzung und der Verbesserung der Schifffahrtsverhältnisse zu errichten. Der Staudamm sollte bei Rührsdorf gegenüber von Dürnstein liegen und in trockener Bauweise errichtet werden. Diese Vorhaben wurden nach heftigen Widerstand der Bevölkerung nicht umgesetzt und 1982 endgültig von der Regierung aus dem Programm gestrichen, die Donau in der Wachau ist daher noch eine verbliebene freie Fließstrecke.

Seit 2006 ist jener Altarm, der als Kanal für das Kraftwerk gedient hätte, wieder an die Donau angebunden, diesmal aber für Umweltschutzzwecke und mit Unterstützung von 80 Grundeigentümer/-innen aus der Region. Die Wachau betreibt seit 2002 unter Zuhilfenahme europäischer und nationaler Programme wie LEADER + und LIFE Natur aktive Regionalentwicklung und Regionalpolitik mit Schwerpunkt auf Ökologie und Nachhaltigkeit. Der Arbeitskreis Wachau - geschichtlich gesehen die Bürgerplattform im Kampf gegen das Donaukraftwerk - koordiniert heute von seinem Büro in Spitz aus die Interessen der 13 Wachaugemeinden sowie einer Reihe von weiteren Institutionen und NGOs (Non Governmental Organisations = nicht staatliche Organisationen) sowie vieler privater Freunde der Region.

Verwandt mit der donauischen Wachau ist eine Gegend mit dem Namen "die Wachau" lateinisch "Wachovia" nahe den Blauen Bergen in der Grafschaft Forsyth des Bundesstaates North Carolina in den Vereinigten Staaten. 1753 brachte der Herrnhuter Bischof August Gottlieb Spangenberg eine Gruppe Herrnhuter dorthin und nannte die Gegend nach der Wachau, der Urheimat des Nikolaus Ludwigs, Reichsgrafen von Zinzendorf und Pottendorf (1700-1760). Zinzendorf war der Erneuerer der Brüder-Unität und ein Nachkomme der Sippe Kuenring in der Wachau. Die Gegend in North Carolina mit ihren Strömen und Bergen erinnerte seinen Mitarbeiter Spangenberg an die Wachau in Österreich.

Wirtschaft

Die beiden Hauptsäulen der Wirtschaft in der Wachau sind der Wein- und Obstbau sowie der Fremdenverkehr.

Weinbau

„Vinea Wachau Nobilis Districtus“ bezeichnete Leuthold I. von Kuenring / Dürnstein „Oberster Schenk in Österreich“ (1260 - 1312) das Kernstück seiner Besitzungen, deckungsgleich mit dem heutigen gesetzlich abgegrenzten Weinbaugebiet „Wachau“ der Vereinigung „Vinea Wachau“. Die Mitglieder erklären verbindlich, der Wachauer

Weinkultur zu dienen und ausschließlich Wein aus der Wachau zu führen. Um die Einzigartigkeit der Weine aus der Wachau zu betonen, klassifizierte die Vereinigungen sie in drei Kategorien:

Steinfeder ist der Name der leichten, duftigen Weine des Weinbaugebietes Wachau. Die Steinfeder (*Stipa pinnata*) - das federleichte Gras der steilen Weinberge der Tallandschaft, gab diesen Weinen seinen Namen. Die Trauben müssen ein Mostgewicht von mindestens 15 °KMW aufweisen. Die Moste werden immer klassisch trocken durchgegoren. Der Alkoholgehalt dieser Weine beträgt maximal 11,0 Vol.%, ist also niedrig. Die Wachau ist das Weinbaugebiet, indem es aufgrund des naturgegebenen Klimas und der Bodenbeschaffenheit möglich ist, Weine mit so geringem Alkoholgehalt zu keltern, die dennoch in ihrem Charme und ihrem Nuancenreichtum höchsten Ansprüchen genügen.

Federspiel heißen Wachauer Weine im Kabinettbereich mit einem Mostgewicht ab 17 °KMW und einem Alkoholgehalt zwischen 11,5 und 12,5 Vol.%. Diese Weine sind ausnahmslos klassisch trocken vergoren. Sie stellen den Mittelbau der Wachauer Weine dar und zeichnen sich durch ihren fruchtig-charmanten Charakter und ihre kraftvolle Delikatesse aus. Der Name *Federspiel* führt auf den alten Brauch des Zurückholens des Beizvogels bei der Falkenjagd zurück - eine gerade in der Wachau in früherer Zeit übliche Form herrschaftlicher Jagd. Federspiel-Weine schließen an die Steinfeder-Kategorie an. In ihrer Kelterung sind sie neben den gesetzlichen Erfordernissen den Kontrollen des Verbandes Vinea Wachau unterworfen.

Smaragd ist die erstmals für Weine des Jahrgangs 1986 verwendete Bezeichnung für die besten und wertvollsten Weine der Wachau. Diese Weine mit einem Mindestmostgewicht von 18,2 °KMW reifen nur in den sonnigsten Rieden. Smaragdeidechsen fühlen sich in den Wachauer Weinbergterrassen besonders wohl. An schönen Tagen sonnen sie sich neben den Rebstöcken. So wurden sie zum Symbol für Wachauer Wein mit vollendeter physiologischer Reife. Diese besonders kostbaren Weine mit einem Alkoholgehalt ab 12,5 Vol.% werden bis zum natürlichen Gärstillstand vergoren und sind immer trocken. Die Flaschen werden mit langen Korken (mind. 49 mm), die den Jahrgangsbrand tragen, verschlossen. Auch nach 25 und mehr Jahren richtiger Lagerung werden diese Weine Freude bereiten. Weine mit der Bezeichnung Smaragd dürfen erst ab 1. Mai des auf die Lese folgenden Jahres verkauft werden. Die Weinkategorie " Smaragd " stellt eine ganz besondere Wachauer Spezialität dar, die deshalb an entsprechend strenge Kontrollmaßnahmen gebunden ist.

Das Burgenland

Das Burgenland ist das östlichste, und gemessen an der Einwohnerzahl kleinste Bundesland Österreichs. Obwohl seit Mitte des 15. Jahrhunderts zum Herzogtum Österreich gehörend, wurde es erst 1921 in der 1. Republik Österreich in seiner heutigen Form als Bundesland gebildet; zuvor, nach Ende des ersten Weltkriegs und Auflösung Österreich-Ungarns, war ein großer Gebietsteil an Ungarn gefallen.

Das Burgenland grenzt im Osten an Ungarn und im Westen an Niederösterreich und die Steiermark. Im Süden hat es eine wenige Kilometer lange Grenze mit Slowenien, im Norden eine nur wenig längere Grenze mit der Slowakei. Die Gesamtlänge der Außengrenze zu den Nachbarstaaten, die heute noch Schengen-Außengrenze ist, beträgt 397 km. Die Form des Bundeslandes, geprägt vom Neusiedler See im Norden und den Ausläufern der Alpen im hügeligen Süden, ist länglich, wobei es mittig eine Breite von nur 4 km aufweist.

Geschichte, Name

Bis 1920/21 gehörte das seit den Türkenkriegen vorwiegend deutschsprachige Burgenland zur ungarischen Reichshälfte von Österreich-Ungarn (Deutsch-Westungarn). Nach jahrelangen Kämpfen und Verhandlungen nach dem Ersten Weltkrieg wurde es in den Verträgen von St. Germain und Trianon der Republik Österreich zugesprochen. Nach heftigen Protesten Ungarns wurde jedoch für die Gegend um Ödenburg (Sopron), das als Hauptstadt vorgesehen gewesen wäre, eine Volksabstimmung durchgeführt, die zum Verbleib bei Ungarn führte. Die ordnungsgemäße Durchführung der Volksabstimmung wurde von vielen bezweifelt. Die Aufnahme in die Republik Österreich wurde im Bundesverfassungsgesetz über die Stellung des Burgenlandes als selbständiges und gleichberechtigtes Land im Bund und über seine vorläufige Einrichtung vom 25. Jänner 1921 geregelt. Von einigen Befürwortern der Eingliederung in die Republik Österreich wurde die Landesbezeichnung Heinzenland (nach dem Hoanzn-Dialekt) für das Burgenland propagiert. Während der NS-Zeit war das Burgenland zwischen den sog. Reichsgauen Niederdonau und Steiermark aufgeteilt; es wurde 1945 wiederhergestellt.

Aufteilung des Königreiches Ungarn im Vertrag von Trianon

Der Name „Burgenland“ erinnert noch daran, dass das Land aus Gebieten von vier ehemaligen ungarischen Komitaten zusammengesetzt ist („Vierburgenland“):

- Pressburg (slowak. Bratislava, ungar. *Pozsony*)
- Wieselburg (ungar. *Moson*)
- Ödenburg (*Sopron*)
- Eisenburg (*Vas*).

Bis 1925 war **Bad Sauerbrunn** provisorischer Sitz der Landesregierung und -verwaltung, bis dann die bis dahin relativ unbedeutende Kleinstadt Eisenstadt Hauptstadt des Burgenlands wurde.

Geografie

Das Burgenland weist eine Fläche von 3.965,46 km² auf, und teilt eine 397 km lange Grenze zum Großteil mit Ungarn, zu kleinen Teilen auch mit Slowenien und der Slowakei. Das Nordburgenland ist im Vergleich zum Südburgenland sehr flach und gehört landschaftlich großteils zur Pannonischen Tiefebene. Hier liegt der Neusiedler See, ein von einem breiten Schilfgürtel umgebener Steppensee, das "Meer der Wiener". In seiner Nähe bietet das Naturschutzgebiet Lange Lacke seltenen Vogelarten ein Refugium.

Im Jahr 1992 wurde in diesem Gebiet der **Nationalpark Neusiedler See-Seewinkel** gegründet, der grenzüberschreitend im ungarischen Nationalpark "Fertő-Hanság" seine Fortsetzung findet.

Höchste Erhebung des Burgenlandes ist der 884 m hohe Geschriebenstein. Tiefster Punkt ist der Hedwighof (Gemeinde Apetlon - Bezirk Neusiedl am See) mit 114 m. Tiefste Gemeinde ist Illmitz mit 116m.

Der Geographische Mittelpunkt des Burgenlandes, (*Koordinaten: 47°28'34 N, 16°34'24 O*) liegt im Gemeindegebiet von Frankenu-Unterpullendorf und wurde von

Geographen des Burgenlandes durch den "Mittelpunktstein" (Basaltstein vom Pauliberg) markiert.

Klima

Das Burgenland hat Anteil am illyrischen Klima im Südburgenland und am pannonischen Klima in den restlichen Landesteilen. Das Mittel- und Nordburgenland ist stärker kontinental geprägt als der Landessüden. Die durchschnittlichen Temperaturen betragen hier zwischen -2°C und -4°C im Januar und etwa 21°C im Juli.

Der burgenländische Wein

Burgenland – unvergleichliche Vielfalt und einzigartige Qualität

Dieses junge österreichische Bundesland besitzt eine lange Tradition im Weinbau. Die geschichtliche Bedeutung der ersten Trockenbeereauslese in Donnerskirchen oder des Ruster Ausbruchs hat das Bewusstsein und den Stellenwert des Weinbaus im Burgenland geprägt. Mit 1990 setzt eine Qualitätsentwicklung im Weinbau ein, die bis heute konsequent weiterverfolgt wird. Durch eine besser ausgebildete und international erfahrene Winzergeneration wurden die qualitätsfördernden Maßnahmen sehr schnell umgesetzt. Man findet heute in den Weingärten perfekt selektioniertes Rebmateriale, das im Bewusstsein des Terroirs und des unvergleichlichen Klimas gewählt wurde. Die Konzentration auf die autochthonen Rebsorten unterstreicht das Selbstbewusstsein der burgenländischen Winzer. Aufwendige und konsequente Laub- und Weingartenarbeit garantieren die kontinuierlich hohe Qualität bei Weiß-, Rot- und Prädikatswein. Durch die EU-Förderaktionen haben viele Betriebe in neue und modernste Kellertechnologie investiert. Man findet heute im Burgenland "State of art" - Keller, die nicht nur architektonisch beeindruckend sind, sondern auch von der Funktionalität ihresgleichen suchen. Durch die Folge von ausgezeichneten Jahrgängen hat das Burgenland zu Recht seinen Stellenwert am nationalen und internationalen Markt erobert. Beim Weißwein beeindrucken mich die Mineralität und Balance der Burgundersorten. Der Rotwein verführt mit Blaufränkisch, Zweigelt und Cuvées der besonderen Art. Fruchttiefe und samtige Tannine kennzeichnen die erfolgreichen burgenländischen Rotweine. Beim Prädikatswein reicht die Vielfalt von fruchtbetonten, duftigen Spätlesen und Auslesen bis hin zu den hohen Prädikaten wie Ruster, Ausbruch und Trockenbeereauslesen, die durch enorme Konzentration und einer aromatische Fruchtsüße überzeugen. Der Wein harmonisiert darüber hinaus ideal mit der Küche des Landes. Die Landschaft rund um den Neusiedlersee und das vielfältige Tourismusangebot bieten für jeden Gast eine gelungene Abwechslung – eine Vielfalt auf höchstem Qualitätsniveau.

Willibald Balanjuk

Geschäftsführer der WEIN BURGENLAND

Das Burgenland wird durch 4 Weinbaugebiete geprägt:

Weinbaugebiet Neusiedlersee –	7303 ha
Weinbaugebiet Neusiedlersee/Hügelland –	3923 ha
Weinbaugebiet Mittelburgenland –	2326 ha
Weinbaugebiet Südburgenland –	507 ha

Durch die Vielfalt der Böden, dem unterschiedlichen Mikroklimata und die große Zahl der Rebsorten lässt sich das Burgenland auf folgenden Nenner bringen:

Einzigartige Vielfalt in weiß, rot & süß!

das größte Weinbaugebiet des Burgenlandes wird vom Neusiedlersee, einem unvergleichlichen Steppensee, geprägt und offeriert die gesamte Weinvielfalt des Burgenlandes.

An den sanften Hängen der Parndorfer Platte wird überwiegend gehaltvoller Weißwein und vollmundiger Rotwein gekeltert. Der Blaue Zweigelt dominiert und besonders Cuvées mit komplexem Charakter kennzeichnen die grandiosen Rotweine, die auf steinigen Sand-Lehmböden gedeihen.

Die Rebsorten Blaufränkisch, St. Laurent, Pinot Noir und Merlot runden das Rotweinprogramm ab. Von Winden, Jois über Neusiedl, Gols, Mönchhof, Halbtorn nach Frauenkirchen findet man eine einzigartige Vielfalt an Spitzenweinen im Bereich Weiß- und Rotwein. Engagierte junge Winzer und beeindruckende Kellerarchitektur unterstreichen den hohen Qualitätsanspruch. Großes Potenzial schlummert in Andau, wo ein saftig - reifer Zweigeltstil vinifiziert wird.

Sowohl Weißweine als auch Rotweine bieten eine einladende Fruchttiefe. Im Seewinkel, dem Dreieck Podersdorf-Illmitz-Apetlon begünstigen das Mikroklima und die sandigen Böden die Süßweinproduktion. Die Nähe des Neusiedlersees und die Vielzahl der Lacken (Zickseen) erlauben eine kontinuierliche Produktion von Prädikatsweinen. Die Mehrheit der Weingärten liegt im Herzen des Nationalparks Neusiedlersee. Dieses unvergleichliche Weltkulturerbe verbindet Genuss, Harmonie und Lebensgefühl in idealer Weise. Schon beim Betreten des Gebäudekomplexes der Beruflichen Schulen in Geisenheim bemerkte man sofort: Hier findet heute Abend etwas ganz besonderes statt. Auf Tischen lag vielfältiges Informationsmaterial über die Weine Österreichs bereit und Damen und Herren, der Veranstaltung entsprechend gekleidet, wurden von Schülerinnen und Schülern der Gastronomieklasse mit einem Glas Sekt begrüßt.

Die Aula, die üblicherweise als Räumlichkeit für zentrale Veranstaltungen der Schule genutzt wird, erfuhr eine wunderbare Umgestaltung. An elegant gedeckten Tischen fühlten sich die 126 Anwesenden von den drei Weinbruderschaften, der Geisenheimer Wein-Reimer, vom Weinsenat Binger Mäuseturm e.V. und von den Lorcher Weinjunkern in ein großes Restaurant der gehobenen Gastronomie versetzt.

Die Idee zu dieser Veranstaltung, erläuterte Oberreimer Herbert Heise von den Geisenheimern Wein-Reimern, wurde anlässlich des Treffens deutschsprachiger Weinbruderschaften im Juni 2006 in Wien geboren. Am Rande der dortigen festlichen Weinprobe im Wiener Rathaus kamen Herbert Heise und der Vorsitzende des Weinsenates Binger Mäuseturm e.V., Herr Konsul Heinrich Grünwald überein, dass unsere Mitglieder und Freunde diese Weinprobe mit den Spitzenweinen Österreichs hier am Rhein unbedingt erleben sollten. Die Lorcher Weinjunker, so Oberjunker Manfred Rose, waren sofort dabei.

Herbert Heise begrüßte sehr herzlich die Rheingauer Weinkönigen Maresa Breuer, die Johannisberger Weinkönigin Michaela Hans, die Geisenheimer Weinkönigin Katharina Philip sowie die Lorcher Weinprinzessin Lisa Henning, vom Binger Weinsenat Herrn Pro-Konsul Huber und von den Lorcher Weinjunkern Herrn Oberjunker Manfred Rose.

Herrn Heise war es ein besonderes Anliegen folge Gäste besonders zu begrüßen: Herrn Uwe Schneider mit Gattin als Vertreter der Schulleitung, sowie seinen Stellvertreter; Herr Richard Treber mit Gattin, Herrn Joachim Wewer mit seiner Lebensgefährtin Iris Hans und seinem Team. Sie haben alle die Voraussetzungen für ein Gelingen des Abend geschaffen; über den Parkplatzdienst, Dekoration, Service und das Zubereiten der Speisen (Herr Eske), ferner den Ehrenoberreimer den Geisenheimer Wein-Reimer, Wilfried Herold, Herr Stadtverordnetenvorsteher Peter Keßeler mit seiner Gattin Katharina, als Vertreter der Stadtverordnetenversammlung Frau Hiltrud Siegwand und Herrn Knut Schneider.

Die Frage: „Weshalb sind wir mit dieser Großen Österreichischen Weinprobe überhaupt hier in den Beruflichen Schulen Rheingau?“ beantwortete Herr Heise wie folgt:

„Die Geisenheimer Wein-Reimer fühlen sich nicht nur der Weinkultur sondern ganz besonders auch dem Thema Wein in unserer Stadt verpflichtet. Dazu gehört auch in diesem Jahr die im Veranstaltungskalender angekündigte 4. Geisenheimer Wein-Präsentation mit den besten Weinen von 11 Winzern am 11. November 2007 im Kulturtreff „Die Scheune“ in Geisenheim. Eine weitere Facette der Bemühungen der Geisenheimer Wein-Reimer um und für Geisenheim ist die Nachwuchsförderung. Geisenheim ist als Schul- und Fachhochschulstandort sehr bekannt. Vielleicht nicht so bekannt ist, dass in Geisenheim nicht nur alle Winzer der Region sondern auch die Gastronomie-Fachleute ausgebildet werden“.

Wir haben eine Aufgabe formuliert, die Beruflichen Schulen definierten daraus verschiedene an der Praxis orientierte Fachaufgaben und die Auszubildenden haben Gelegenheit sich nicht nur theoretisch sondern auch praktisch zu qualifizieren – zur Vorbereitung auf ihre Abschlussprüfung zur weiteren Qualifikation für Ihren Lehr- und später dann als Gesellenbetrieb. Wir bieten dann ein Podium, auf dem die Auszubildenden beweisen können, wie sie die Aufgabe verstanden und umgesetzt haben. „Dieses Projekt, das man ins Leben gerufen hat, wollen wir heute aus der Taufe heben“, erläuterte Herr Heise abschließend, bevor er das Mikrofon an die „Hauptperson“ des Abends, Herr Ing. Alois Schuster, Großkellermeister der Österreichischen Weinbruderschaft und Vizepräsident der Österreichischen Marketingservice GmbH weiter gibt..

Schon nach wenigen Sätze spürte man die sympathische Art von Herrn Schuster und den großen Sachverstand mit dem er die Weine aus seinem Heimatland vorstellte. Einleitend erfuhren die Weinfreunde, dass die Bundesländer Niederösterreich (31.350 ha), Burgenland (15.5820 ha) und Steiermark (3.700 ha) als eigene Weinanbaugebiete definiert sind. Daneben gibt es 16 weitere Weinanbaugebiete. Unter der Bezeichnung „DAC“ (DISTRICTUS AUSTRIAE CONTROLLATUS) versteht man die regionale österreichische Herkunftsbezeichnungen mit klaren Geschmacksprofilen. Damit reiht sich Österreich ein in die in Riege erfolgreicher Vermarktungssysteme großer Weinbauländer wie Italien (DOC) oder Frankreich (AOC).

Was die Weinfreude nun erlebten, war eine Weinpräsentation auf höchstem Niveau. Erste Station auf der Weinreise ausgewählter Weinanbaugebieten bzw. Weinbauregionen war das Weinviertel. Von dort ging es weiter nach Niederösterreich, wo die Verkostung eines typischen „Österreichers“ anstand: der Grüne Veltliner. Diese Rebe ist in Niederösterreich am weitesten verbreitet. Sie gedeiht besonders gut auf Lössböden. Ihre Weine bestechen durch ihr intensives Bouquet und durch ihre Frische. Typisch können angenehme Aromen nach weißem Pfeffer oder auch nach Tabak ausgemacht werden. Hervorragend ist aber meist die intensivere Nase und der

Geschmack nach Citrus und Pfirsich. Von den Freien Weingärtner in der Wachau galt es einen Riesling Achleiten Smaragd zu probieren. Der Smaragd ist die Bezeichnung für bestimmte hochwertige Wachauer Weine. Der Name stammt nicht, wie man zu glauben meint, vom Edelstein ab, sondern von der Smaragdeidechse, die in den Wachauer Weinbergstrassen häufig zu finden ist und damit zum Symbol für diesen geworden. Mit einem Zierfandler vom Weingut Stadlmann aus der Thermenregion machte man Bekanntschaft mit einer weiteren speziellen österreichischen Rebe. Zierfandler oder auch Spätrot ist eine autochthone weiße Rebsorte, vor allem in der Thermenregion angebaut wird. Herr Schuster lud nun ein in die Südsteiermark wo ein weiterer „Weißer“ auf der Probenliste stand: In dem ausgeschenkten Sauvignon Poharnig aus dem Weingut Erwin Sabathi schmeckte man die Aromen nach reifen Früchten und Kräutern sowie nach Stachelbeeren.

Perfekt funktionierte der „Ausschanksservice“ der jungen Damen und Herren aus der Gastronomiekategorie, die auch zu den Weinen kulinarische Köstlichkeiten aus Österreich in der Berufsschulküche zubereitet hatten und korrespondierend zu den einen servierten. Und so machten die Gaumen Bekanntschaft mit einem Steirischen Rindfleischsülzchen und einem Steirischen Zanderfilet. Sichtlich mundeten auch das Blunzengröstl aus Oberösterreich und das Burgenländische Bauernschnitzelchen.

Aus dem Weinanbaugebiet Südoststeiermark probierte man vom Weingut Ploder-Rosenberg einen „Morillion“, bei uns besser bekannt unter der Rebsorte „Chardonnay“. Dieser Wein, so Alois Schuster, ist gut balanciert, hat eine klare und herzhaft-mineralische Note. Mit einem Blauen Zweigelt Prädium aus dem Weingut Scheiblhofer hatten die Weinfreunde den ersten „Roten“ im Glas. Weiter ging es mit dem Weinreiseleiter Alois Schuster in das „Blaufränkischland“ wo man aus dem Weingut Johanneshof Reinisch einen St. Laurent Reserve Frauenfeld verkosten konnte. Nach einer Weinrast im Burgenland, wo ein Pinot Noir des Weingutes Prieler auf die Weingäste wartete, bat Alois Schuster wieder zum Aufbruch nach dem die Küche die Gäste mit Waldviertler Zweibelfleisch bzw. Gröstl mit Käse überbacken aus Tirol gestärkt hatten.

Am Neusiedlersee endet die ausgedehnte Weinreise. Das Weingut Kummerer-Schuster lud zum verkosten eines „Animo“ ein. Dieser Animo, so Alois Schuster, ist ein Cuveé-Wein aus Zweigelt und Cabernet Sauvignon. Dieser besticht durch seine elegante dunkelbeerige Frucht mit feiner Würze vom Holz. Zu diesem Wein schmeckte der Tiroler Palatschinken ausgezeichnet. Eine 2002 er Scheurebe Trockenbeerauslese des Weingutes Angerhof Tschida vom Neusiedlersee war das Glanzstück dieser Weinprobe. Goldgelb die Farbe, exotischer Fruchtkorb mit einem herrlichen Süß-Säure-Spiel und ein endlos langer Abgang kennzeichnen diesen hervorragenden Wein. Die dazu gereichten Tiroler Buchtlen mundeten hervorragend.

Stehend applaudierten die Weinfreunde Herrn Ing. Alois Schuster für die ausgezeichnete Präsentation österreichischer Weine und drückten auf die Weise ihren Respekt und Anerkennung aus.

Oberreimer Herbert Heise bedankte sich bei allen, die diesen Abend zu einem unvergleichlichen Weinerlebnis gemacht haben. Ein herzliches und persönliches Dankeschön richtete der Oberreimer an Herrn Ing. Alois Schuster und an den Service der Gastronomiekategorie.

Hans-Ludwig Kimpel

3. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 20. April 2007 im Seminar Keller der Forschungsanstalt Geisenheim Südafrika –Teil 2

Zu einer Weinreise der ganz besonderen Art lud Herr Dr. Thomas Reimer, ausgewiesener Weinkenner und Freund und Kenner südafrikanischer Weine zu einer Weinverkostung ein, die keine Wünsche offen ließ.

Der Chronist bedankt sich bei Herrn Dr. Thomas Reimer, der seinen Vortrag für diese Chronik zur Verfügung gestellt hat:

„Liebe Weinfreunde,

ich freue mich, dass Ihr so zahlreich zu meiner 2. Südafrika-Probe erschienen seid. Es soll heute eine gemischte, literarisch-geschichtlich-statistische Weinprobe werden, also eine mit verschiedenen Themen. Dieser Aufbau gibt mir die Chance, wenn einer von der Sorte „kenn ich alles schon, interessiert mich nicht!“ einschlafen sollte oder den glasigen Blick bekommt, schnell zum nächsten Aspekt übergehen und seine Aufmerksamkeit wieder herstellen kann.

Der Abend beginnt mit einem Sekt mit der Bezeichnung Cap Classique, d.h. einem nach dem guten alten Flaschengärungsverfahren hergestellten Sekt. Es handelt sich also gewissermaßen um einen Winzersekt, bestehend übrigens zu 60 % aus Chardonnay und zu 40 % aus Pinot noir.. Er stammt aus dem Frenchhoek-Tal nordöstlich von Kapstadt, hinter Stellenbosch. Produziert wurde er von dem deutschstämmigen Winzer Achim von Arnim, dem Sohn eines Bierbrauermeisters aus einem vor dem I. WK nach Südafrika ausgewanderten Zweig der bekannten Adelssippe. Von Arnims Führungen am Samstag sind in Südafrika weithin berühmt, da er dabei die Sabrage vorführt, das Öffnen der Flasche mit dem Säbel. Ist den Wein-Reimern ja hinreichend bekannt!

Zunächst aber ein Hinweis dazu, dass entgegen der landläufigen Meinung der südafrikanische Wein des 17.-18. Jahrhunderts größtenteils eine furchtbare Plörre gewesen sein muss. In James Micheners ca. 6 cm dickem historischem Roman über die Geschichte Südafrikas ruft ein Reisender nach Genuss eines Glases Kapwein erschreckt aus:

„Es ist ein schlechter Wein, man kann ihn nicht einmal als Wein bezeichnen. Der diesen Wein verbrochen hat, sollte hingerichtet werden!“

Und andererseits war Kapwein an den Fürstenhöfen Europas im 18. und 19. Jahrhundert doch höchst beliebt, und auch Dichter und Normalbürger erfreuten sich seiner! Woher dieser Unterschied? Dazu später mehr!

Obwohl das Kap der Guten Hoffnung schon seit dem Ende des 15. Jahrhunderts den europäischen Seefahrern als wichtige Wegmarke auf dem Weg nach Indien und Indonesien bekannt war, blieb es doch für etwa 150 Jahre mehr oder weniger bedeutungslos. Erst 1652 ließ die niederländische VOC, die Vaare Oostindiese

Compagnie, von ihrem Kapitän Jan van Riebeeck eine dauerhafte Proviantierungsstation errichteten, auf der ihre Schiffe auf der Fahrt nach Indonesien und zurück sich mit Frischfleisch, Gemüse und Wasser versorgen konnten. Bereits 1655 begann van Riebeeck, von der Compagnie aus dem Rheinland, Spanien und, man höre, aus Persien! importierte Rebstöcke anzupflanzen und am 2. Februar 1659 schlug die Geburtsstunde des südafrikanischen Weines:

„Heute, dem Herrn sei Dank, ist zum ersten Mal Wein aus Kaptrauben gemacht worden. Weinmost, der im Fass gereift ist. Bei den Trauben handelt es sich vor allem um Muskat und andere, runde weiche Trauben, die sehr duftig und saftig sind.“

Es waren aber nur magere 4 Gallonen, d.h. etwa 18 Liter. Die Menge stieg dann jedoch mit einigen Höhen und Tiefen über 350 Jahre auf heute ca. 720 Millionen Liter.

Über die Qualität des Weines schweigt der Sängers Höflichkeit, aber Sie können sich sicher vorstellen, dass allein aufgrund der Tatsache, dass die Niederlande keine Weinbautradition besaßen und es sich bei den ersten Siedlern meist nur Seeleute, Abenteurer und Soldaten handelte, diese Weine noch nicht unbedingt ein tolles Produkt waren. Aber die Produktion nahm doch rasch zu und schon 1680 wurden innerhalb eines einzigen Jahres auf einer Farm allein 100.000 Rebstöcke gepflanzt.

Der zweite Wein kommt von der ca. 300 ha großen Farm Fairview nordöstlich von Kapstadt bei Paarl. Der Winzer Peter Back baut hier neben den üblichen Sorten auch den Viognier, eine südfranzösische Rebsorte, sortenrein aus, den wir hier ins Glas bekommen. Ein Drittel der Trauben wurde im Stahltank vergoren, die anderen zwei Drittel in französischen Eichenfässern, von denen aber nur 15 % erste Belegung waren.

Durch die Einwanderung der Hugenotten seit 1688 ging es steil aufwärts mit der Weinproduktion am Kap, sowohl in Menge als auch in Qualität. Zu Beginn des 18. Jahrhunderts betrug die jährliche Ernte schon ca. 600.000 l, wovon immerhin 100.000-150.000 l exportiert wurden. Aber warum ein so hoher Exportanteil, wenn der Wein doch angeblich so schlecht war? Nun, der weitaus größte Teil davon ging anfangs nach Indien und Indonesien, wo die dort in den europäischen Handelsstationen ansässigen Europäer auch mal was anderes als den lokal gebrannten Arrak trinken wollten. Und die wohlhabenden einheimischen Händler wollten den europäischen Lebensstil nachahmen und dazu gehörte eben auch der Wein. Und da die Weinkenntnisse dort sicher nicht sehr ausgeprägt waren, war die Qualität wohl nicht so wichtig.

In dem 1733 erschienenen 2. Band seiner großen 64-bändigen Enzyklopädie berichtet Johann Heinrich Zedler über das Kap der Guten Hoffnung:

„Und ob sich gleich der Wein allda in großem Überfluss befindet, so machet doch die extraordinär Auflage, welche die Compagnie auf das Getränk leget, dass solcher sehr teuer ist. Man kann auch solches nirgends als im Wirtshause haben, es geschehe denn insgeheim.“

Die Schankkonzessionen wurden jährlich an Wirte versteigert, die damit gut Geld verdienen konnten. Übrigens durfte, als Maßnahme der Qualitätsverbesserung, ab 1765 zwischen dem 1. Februar und 31. August kein Wein nach Kapstadt verbracht

werden. Damit sollte zum einen die Auslieferung von unfertigem Wein verhindert werden und gleichzeitig den Wirten die Gelegenheit gegeben werden, ihre vorjährigen Bestände los zu werden. Also kein Cape Nouveau! Andererseits musste die Jahresproduktion relativ rasch ausgetrunken werden, da ständiger Mangel an Fässern herrschte.

Der dritte Wein stammt aus dem Weingut Cedarberg Cellars, das in der Region Swartland liegt, etwa 200 km nördlich von Kapstadt. Es handelt sich um das höchstgelegene Weingut Südafrikas, in einer wilden Sandsteininformationlandschaft auf immerhin 1.100 m über dem Meeresspiegel. Die Reben sind im Winter von Schnee bedeckt und Frost ist eine regelmäßige Erscheinung. Aber weil es im Sommer dort sehr heiß wird, liegen die Wingerte alle auf Süd- oder Südosthängen.

Zwischen 1700 -1745 belief sich die Zahl der Rebstöcke am Kap bereits auf immerhin 2-2,5 Millionen Stück, verglichen zu den heutigen 300 Millionen. Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts stieg die Zahl auf nahezu 10 Millionen Stöcke bei einer Produktion von ca. 2,6 Millionen Litern. Ein Problem, weshalb der normale Kapwein auf den ausländischen Märkten nicht besonders angesehen war, lag auch darin, dass am Kap gute Fässer schwer zu bekommen waren. Einheimische Hölzer waren nicht geeignet und zum Zweck der Holzproduktion angepflanzte europäische Eichen wuchsen hier sehr schnell und waren daher ebenfalls nicht geeignet. Man war also auf importierte Fässer angewiesen und die kamen nur selten unbenutzt an das Kap. Häufig waren sie auf der Fahrt von Europa mit Pökelfleisch gefüllt gewesen.

Der Export blieb aus den genannten Qualitätsgründen bei ca. 150.000-200.000 l und wurde von der VOC monopolartig betrieben. Nach zähen Verhandlungen mit den Winzern des Constantia-Gebietes musste die VOC 1761 auf ihr Monopol verzichten, behielt aber den Daumen auf zwei Drittel der Produktion dieser Winzer zu einem von ihr festgesetzten Preis und vermarktete dies dann in Europa. Die Weine erzielten auf Versteigerungen in den Niederlanden stets höchste Preise. Mit dem restlichen Drittel ihres qualitativ hochwertigen Produkt, des Vin de Constance, bauten die betroffenen Winzer eine eigene Exportroute nach Europa auf. Allerdings berichtet 1753 der französische Astronom la Caille, dass in Europa wesentlich mehr Constantia-Wein angeboten werde, als die beiden Güter produzieren könnten. In normalen Jahren waren das nur ca. 700 hl. Also auch damals wurde schon heftig gefälscht!

Und jetzt wird es wirklich literarisch, denn ab der Mitte des 18. Jahrhunderts finden wir den Kapwein oder Vin de Constance, wie er auch genannt wurde, in vielen literarischen Werken Europas und kaum ein Lagenwein wurde je so viel und zum Teil so inbrünstig besungen wie dieser.

Einen ersten Hinweis auf den guten Kapwein finden wir bei Friedrich von Hagedorn (1708-1754). Im schwülstigen Stil der Zeit ließ er in einem Gedicht von 1745 einen Herrn ausrufen:

„Was soll ich länger auf der Welt?
Jetzt sterb' ich, spricht er als ein Held,
und lässt sich Kapwein reichen.“

Spätestens 1783 war Vin de Constance in Europa also bereits bei den feinen Leuten in aller Munde (im weitesten Sinne des Wortes).

Der vierte Wein ist der beste südafrikanischen Sauvignon blanc des Jahres 2006 ins Glas, einen mit 5 Platter-Punkten, aus dem Weingut Steenberg, das 1682 von dem Gouverneur van der Stel gegründet worden war. Nach einer wechselvollen Geschichte – Wein wurde hier erstmals 1695 angebaut – wurde die Farm 1990 von einer Industriegruppe aufgekauft, die die Rebflächen komplett „renovierte“ und das Gut seither zu einem Paradeferd des südafrikanischen Weins ausgebaut hat.

Jetzt aber wieder zur Literatur: Christian Friedrich Schubarth (1739-1791), ein aufmüpfiger „Stürmer und Dränger“, der von seinem württembergischen Landesherren zu 10-jähriger Festungshaft auf dem Hohenasperg verurteilt worden war, schrieb 1787, noch während der Haft, sein 60-zeiliges „Kaplid“, das die Auswanderung nach Südafrika zum Thema hat und in dem es am Ende heißt.

„Und trinken auf dem Hoffnungskap
wir seinen Götterwein,
so denken wir, von Sehnsucht weich,
Ihr fernen Freunde, dann an Euch,
und Tränen fließen drein!“

Nach dem Genuss einer oder mehrerer Flaschen Constantia-Weins verfasste Friedrich Gottlieb Klopstock (1724 - 1803) 1795 die Ode „Der Kapwein und der Johannisberger“. Darin heißt es – keine Angst, ich wähle nur einige Zeilen aus:

„Alter Vater Johann, zürne mir Deutschem nicht,
dass ich die Tochter Constantia
lieber (darf ich es auch, darf ich das trunkene
Wort wagen) lieber sie trink' als Dich.“

Und weiter:

„Allein Wahrheit ist wahr und Wahrheit bleibt's:
Deine Tochter Constantia blinkt einladend, wenn sie die Farbe
des Goldes schmückt.
Doch wenn sie des erwachten Tages
Blinkt lockender, glüht, glüht wie die Braut, die sich nun doch auch zu gewaltig
schämt.

Sie hat bräutliche Röthe! Sie duftet wie die Insel der Seligen!“

Offensichtlich hatte Klopstock also ein Glas vom roten Constantia-Wein genossen, denn es gab eine rote und eine weiße Version. Er ist außerdem anscheinend der Ansicht, dass der Constantia-Wein auf Rebstöcke aus dem Rheingau („Deine Tochter Constantia“) zurückgeht, was aber nachweislich nicht der Fall war.

Der fünfte Wein stammt von dem Weingut Newton Johnson, einem Gut, das erst 1995 seinen ersten Wein auf die Flasche brachte. Es liegt in der Region Overberg etwa 140 km östlich von Kapstadt. Recht und weitere Winzer folgten bald. Die Farm liegt etwa 10 km vom Atlantik entfernt im Hemel en Aarde-Tal (d.h. Himmel auf Erden) auf 100 –

300 m Höhe. Mit einer mittleren Jahrestemperatur von 19,8 ° ist es eine der kühlestn Weinregionen des Landes. Niederschläge von durchschnittlich 750 mm entsprechen unseren Werten hier im Lande.

Und wieder zu Geschichte und Literatur: Bei der englischen Schriftstellerin Jane Austen finden wir in dem 1796 erschienenen Roman „Verstand und Gefühl“ folgende Szene:

„Meine Liebe (sagte Mrs. Jennings) ich habe mich gerade daran erinnert, dass ich ja noch vom köstlichsten Constantia-Wein, der je probiert wurde, etwas habe. Und so habe ich hier etwas für Deine Schwester gebracht. Wie hat er doch meinem armen Gatten immer geschmeckt! Immer wenn er einen Anfall von Gicht bekam, meinte er, dieser habe eine wesentlich bessere Wirkung als alles andere auf der Welt.“

Nach der endgültigen Besetzung des Kapgebietes durch die Engländer 1806 (die Niederlande waren ja damals auf Seiten Napoleons, wenn auch nicht freiwillig) und nach den unruhigen Zeiten der napoleonischen Kriege kehrte auch an der Weinfront wieder Ruhe ein. Strenge Qualitätskontrollen wurden von den neuen Herren 1811 eingeführt und der Export nach England forciert, wobei die Einführung von Vorzugszöllen für Produkte aus dem Empire sehr förderlich war. Bevorzugt wurden Süßweine, Sherrys und Portweine.

Napoleon war Constantia-Fan und erhielt während seines Exils auf St. Helena auf Vermittlung von Graf de las Casas, seines ehemaligen Privatsekretärs, monatlich 30 Flaschen Vin de Constance. Dieser sagte ihm so zu, dass er davon nichts an die mit ihm auf der öden Insel lebenden Begleiter abgeben wollte und er soll kurz vor seinem Tod noch „ein Glas Wein von Las Casas“ verlangt haben.

Zurück nach Deutschland, von wo es kulinarisches Neuland zu beschreiben gibt! Wilhelm Hauff schreibt 1826 in seinem „Mann im Mond“

„Ida trat ein, das Gesichtchen war hochgerötet, sie trug einen silbernen Teller mit zwei Bechern, ein Kammermädchen folgte mit allerlei Backwerk. „Schokolade mit Kapwein abgerührt, sagte Ida lächelnd,.....ich kenne den Geschmack meines Hofrätchens gar wohl.....“

Sie lüftete, ohne sich vor dem alten Freund zu genieren, das leichte Überröckchen; eine himmlische Aussicht eröffnete sich, der weiße Alabasterbusen schwamm auf und nieder, dass der Hofrat seine alten Augen in die Schokolade heftete, als solle er sie mit den Augen trinken, „Hierher sollte einer unserer jungen Herren kommen“, dachte er, Kapweinschokolade in den Adern, „ ein solches Himmelskind mit dem leichten offenen Überröckchen vor sich – ob er nicht rein von Sinnen käme.“

Die Kombination Wein mit Schokolade ist also gar nicht so neu! Alles schon mal da gewesen!

Der französische Dichter Baudelaire, der 1841 in Kapstadt weilte, erwähnt in den 1857 erschienenen *Fleur du Mal* zwar den Constantier, aber es gab für ihn offensichtlich noch besseres:

„Ich ziehe dem Constantier, dem Opium, den Nuits (Burgundern)

das Elixir Deines Mundes vor, der sich in Liebe wölbt.“

Ab 1861 ging es mit dem Kapwein insgesamt wieder bergab, denn damals hob England im Zuge der Aussöhnung mit Frankreich die hohen Zölle auf französische Weine auf und der südafrikanische Wein verlor seinen garantierten Markt. Die Frachtkosten war damals doch noch ein wichtiger Faktor und qualitativ war der Großteil der Weine wohl doch noch nicht so gut.

Der sechste Wein markiert den Übergang von weiß zu rot, es ist aber kein Rosé, sondern eine besondere Kreszenz, ein partieller Blanc de Noir. Es ist der Grundwein für einen der Cap classiques des Ihnen bereits bekannten Hauses La Cabrière, von dem der Eingangssekt stammte. Der Wein besteht zu 51 % aus Pinot noir, der Rest ist Chardonnay.

Charles Dickens beschreibt in seinem „Geheimnis des Edwin Drood“ 1870 die folgende Szene:

„Immer wenn Pfarrer Septimus nachdenklich wurde, nahm dies seine brave Mutter als untrügliches Zeichen dafür, dass er Unterstützung benötigte, und die strahlende alte Dame eilte, dass sie an den Esszimmerschrank kam, um aus ihm die durch ein Glas Constantier und selbstgebackene Biscuits verkörperte Unterstützung zu holen.“

Wie sich aus dem weiteren Text ergibt, wurden diese Biscuits offenbar in den süßen Wein getaucht und vor dem Verzehr noch zart geküsst!

Die nächsten zwei Weine kommen aus demselben Weingut, dem Gut Allesverloren aus der Region Swartland etwa 180 km nördlich von Kapstadt. Zunächst gibt es als siebten Wein einen Shiraz oder Syrah ins Glas.

Und anschließend den achten Wein, ebenfalls aus dem Gut Allesverloren, eine Tinta barocca. Der Name sagt Ihnen wahrscheinlich nicht viel, getrunken haben Sie ihn allerdings sicher schon mal, denn diese Rebsorte ist ein wichtiger Bestandteil eines jeden Portweins. Ich hatte ja gesagt, dass man in Südafrika früher besonders süße Weine und Dessertweine produzierte, und so gab es dort auch eine große Portproduktion für den englischen Markt. Aber mit dem Erstarken der EU und dem Schutz bestimmter Bezeichnungen war es für helle Winzer klar, dass mit diesen Getränk im Export bald nicht mehr viel zu machen sein werde. Sie stellten sich auf den sortenreinen Ausbau der im Port enthaltenen Rebsorten um. Der Wein im Glas war 18 Monate in französischer Eiche, 50 % zweite Belegung und 50 % dritte. Er wird als „attraktiv rustikal“ beschrieben.

Die weinstatistischen Angaben zur Produktion in Südafrika sollen hier nicht wiederholt werden, dafür aber gleich zum neunten Wein. Bei diesem handelt es sich um DIE südafrikanische Rebsorte, den Pinotage. Der Pinotage wurde 1925 in Stellenbosch von Professor Abraham Perold aus Pinot noir, dem guten alten Spätburgunder, und der südfranzösischen Cinsault-Traube, auch Hermitage genannt, gezüchtet. Auf den Markt kam er erstmals im Jahr 1962, also immerhin 37 Jahre später und zwar auf dem Weingut Lanzerac. Der erste Pinotage, ein Jahrgang 2002, stammt aus dem Weingut Flagstone, das sowohl eigene Weinberge östlich von Kapstadt hat, als auch von Vertragswinzern beliefert wird. Die Fläche umfasst insgesamt 100 ha.

Und jetzt endlich zur Geschichte des Weinguts, von dem der letzte auf der Probenliste verzeichnete Wein kommt, den Sie sicher nach all dem literarischen Vorspiel erwarten. Jawohl, Sie bekommen nachher den Vin de Constance ins Glas, der seit 1993 wieder produziert wird. Nach Le Monde gehört er zu den 25 besten Weinen der Welt und wegen des Preises von 36 € für die 0,5 l-Flasche gibt es nur einen „wönzigen Schlock“. Aber der dürfte ausreichen, Ihnen das Maul mit Blumen und Früchten zu tapezieren.

Von den ersten Jahren des Weinbaus in Südafrika hatte ich Ihnen ja schon erzählt. Aber so richtig ging es unter dem bedeutenden Gouverneur Simon van der Stel los, der sich 1683, unter Umgehung der Bestimmungen, die ihm als hochrangigem Beamten den Grunderwerb untersagten – aber nach gründlichen bodenkundlichen Untersuchungen – einige Grundstücke im Gebiet von Constantia, östlich des Tafelberges übertragen ließ. Er begann mit der Anlage eines Versuchsgutes für Reben, Obst, Bananen und Oliven. Er ließ speziell für sich die Rebsorten Palomino (eine Sherry-Traube), Sémillon, Chenin blanc, Muscat de Frontignan und roten Pontac aus Europa beschaffen. Er war mit seiner Weinproduktion sehr erfolgreich und ab 1692 exportierte er regelmäßig nach Europa, wobei er sich im Stil an die damals immer beliebteren Süßweine anlehnte. Van der Stel betrieb das Gut nach seinem Rücktritt 1699 mit großem Erfolg bis zu seinem Tod im Jahre 1712. Er legte allergrößten Wert auf Qualität und Sauberkeit und ließ z.B. im Zuge ökologischer Ungezieferbekämpfung (allerdings nannte man das damals noch nicht so) durch über 100 Sklaven jedes Insekt von den Rebstöcken verjagen.

Sein Sohn Adriaan erbte das Gut 1712, aber da er schon 1707 im Zuge einer Bürgerrevolte nach Holland verbannt worden war, konnte er sich aus der Ferne um das renommierte Anwesen nicht kümmern und binnen vier Jahren war es „gegen die Wand gefahren“. Es wurde 1716 aufgeteilt in die Güter Groot und Klein Constantia, sowie Buitenverwachting und anschließend verkauft. Ein gewisser Johannes Colyn übernahm es 1718 und führte es zunächst auf die alte Größe zurück: Er legte großen Wert auf Qualität und erzielte auf Weinauktionen in Amsterdam, Utrecht und Delft hohe Preise.

Der elfte Wein, der noch vor dem Vin de Constance eingeschoben werden muss, ist ebenfalls ein Pinotage, vom Weingut Grangehurst südlich von Stellenbosch. Es ist eines der erfolgreichsten Güter Südafrikas in den letzten Jahren. Der 1998er, den Sie vor sich im Glase haben, war ca. 18 Monate in französischer und amerikanischer Eiche.

Der schwedische Botaniker Sparmann, der Captain James Cook auf seiner Weltumsegelung begleitete, beschrieb den Vin de Constance 1772 als:

„einen sehr rassigen delikaten Dessertwein, der etwas besonders Ansprechendes im Aroma hat“

Aber mittlerweile ging es mit der Farm wieder bergab und sie ging 1778 an einen gewissen Hendrick Cloete, der sie wieder in Schwung brachte und den Constantia-Wein in Europa zu altem Glanz führte. Auch er legte größten Wert auf Qualität und Reinlichkeit. So wurden die Fässer mehrfach gewaschen und ausgescheuert, dann bedampft und geschwefelt und zur Aufbewahrung mit Bier gefüllt. Vor der Füllung mit Wein wurden die Fässer dann nochmals pingeligst gereinigt.

Die Engländer hatten der VOC das Kap-Gebiet im Rahmen der napoleonischen Kriege erstmals 1797 abgenommen (wie erwähnt waren die Niederländer, wenn auch ungewollt, Verbündete Napoleons) und erhielten es 1806 dann endgültig übertragen. Die Besitzer von Constantia hofften nun, dass die sogar im Grundbuch vermerkte leidige Weinquote für die VOC endlich entfallen würde, aber die englische Verwaltung fand das entsprechende Dokument im Archiv und bestand auf Einhaltung der Verpflichtungen. In der Folgezeit war der Constantia-Wein in England insbesondere bei Hofe und in Regierungskreisen sehr beliebt.

König Louis Philippe von Frankreich schickte 1833 zur Sicherung seiner Versorgung eigens eine Weinkommission ans Kap und diese probierte zunächst bei Groot Constantia, dann auf einem anderen Gut, um schließlich nach Groot Constantia zurückzukehren und mit Cloete handelseinig zu werden. Der Vertrag ist heute noch vorhanden. Insgesamt galt der Constantia-Wein damals mehr als z. B. der beste Tokaier oder Madeira, und sogar mehr als der berühmte Chateau Yquem.

Nach dem Tod von Hendrick Cloete führten seine Söhne das Gut noch einige Zeit erfolgreich weiter, aber nach 1885 versetzten Oidium und Reblaus dem Weinbau hier den letzten Stoß. Groot Constantia wurde 1885 von der Regierung für 5.275 Pfund ersteigert und zu einem Versuchsgut für Obst- und Weinbau umgestaltet. Es kam aber nie wieder auf den alten Stand zurück, die Groot Constantia Weine waren bis vor etwa acht Jahren nur mäßige Mittelklasse. Man lebte halt von dem großen Namen. Mittlerweile wird die Qualität allerdings wieder etwas besser.

Um Klein Constantia war es völlig still geworden und erst 1980 kam wieder Leben in die Weinberge, als die heutigen Besitzer, die Familie Jooste, die Farm kauften. Nach umfangreichen Archivforschungen gelang es, van der Stels alten Rebbesatz zu rekonstruieren. Es handelte sich im roten und weißen Muskateller, roten Pontac, weißen Muscat de Frontignan sowie Stein, den erwähnten Chenin blanc. Daraufhin beschloss man mit vollem Risiko zu versuchen, den alten Vin de Constance zu neuem Leben zu erwecken.

Die ersten Reben des Muscat de Frontignan (oder muscat blanc a petits grains) wurden 1982 gepflanzt, die erste Lese Mitte März 1986 (also sehr spät im Jahr) eingefahren. Die Trauben werden mit der Hand gelesen und nach Mahlung und Entrappung einige Tage auf der Maische liegen gelassen. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert in Stahltanks. Der Wein wurde im Folgejahr in 500 l-Holzfässer gelegt, wo er 18 Monate ruhte. Anschließend lagerte er weitere fünf Jahre in der Flasche. Der erste Vin de Constance der neuen Serie kam dann schließlich 1993 auf den Markt. Seine Maße waren: Alkohol 14,5 %, Säure 8,2 ‰ und Restzucker 110,6 g/l.

Ein wichtiger Punkt bei der Herstellung dieses köstlichen Tropfens ist die Tatsache, dass man die Trauben am Stock zu Rosinen eintrocknen lässt. Im frühen 19. Jahrhundert sollen sie angeblich sogar am Stock vorsichtig gepresst worden sein, um Wasser auszutreiben. Es waren übrigens stets botrytisfreie Trauben, da dieser Pilz erst um 1911 in Südafrika eingeschleppt wurde. Auch heute sind die Trauben noch botrytisfrei.

Der hier ausgeschenkte 2001er hat etwa 135 g Restzucker, eine Säure von 8,8 ‰ (höher als früher) und einen Alkoholgehalt von 14,8 %. Pro Jahr werden von einer Fläche von 7,5 ha nur ca. 25.000 Flaschen produziert. Das entspricht einem Mini-Ertrag von 17 hl/ha!

Die gewissermaßen amtliche Verkostungsnotiz des Weingutes sagt dazu:

„Gebranntes Gold, Komplexe Honignase nach Marmelade und Gewürzen, mit frischen Limonen-, Aprikosen- und Pfirsicharomen, die man sonst nur in Weinen mit Edelfäule findet. Gutes Säurerückgrat, etwas gewürzbetonte Eiche und hoher Alkoholgehalt geben einen frischen lebendigen Eindruck am Gaumen. Warm und ein Maulvoll mit Karamell- und Zitrusgeschmack; fortdauernde Frucht im mittleren Gaumenbereich. Konzentriert, dicht und delikate, aber dennoch elegant.“

Im Jahre 2001 tauchte übrigens im Weinkeller eines englischen Lords eine Flasche eines 1791ers Vin de Constance auf. Die Flasche wurde anlässlich des 75. Geburtstages des Besitzers von Klein Constantia feierlich verkostet und ihr Inhalt soll sich noch in erstaunlich guter Verfassung gezeigt haben.

Und jetzt ist wirklich Schluss!

Ich Danke Euch für Eure wackere Ausdauer und hoffe, dass das Thema nicht so trocken geraten ist!“

Dr. Thomas Reimer

4. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 10. Mai 2007

Unsere Weinmajestäten stellen vor

Schon die Einladung zu dieser Veranstaltung ließ „königliches“ vermuten:

Unsere Weinmajestäten luden ein zu einer ganz privaten Audienz, zu einem königlichen Stelldichein im Weingut Sohns in Geisenheim am Rhein. Die Johannisberger Weinkönig Michaela und ihre Weinprinzessin Charlene präsentierten sich ihren Wein-Reimern und Freunden in einer völlig neuen Facette: als vinologische Hoheiten.

Welcher Rahmen wäre da an diesem Abend nicht besser geeignet, als das ansprechende Ambiente im Weingut unsere Mitgliedswinzers Erich Sohns. Ja, die „Audienz“ hatte es in sich. Wie den Wein-Reimern bereits bekannt, absolvierte Michaela Hans das erste Lehrjahr in ihrem Winzerberuf im Weingut Jean Stodden in Rech an der Ahr.

Viele Wein-Reimer denken noch an die schönen Stunden zurück, die wir mit Michaela und ihrem Lehrherrn bei der Präsentation hervorragender Weine erleben durften. Von der Ahr an den Rheingau könnte man sagen, denn für das zweite Ausbildungsjahr hatte sich Michaela für ein weiteres renommiertes Weingut entschieden: Das Weingut Wegeler in Oestrich-Winkel.

Auf charmante Art und Weise begrüßte Oberreimer Herbert Weise die beiden Weinmajestäten und legte das weitere Programm in die zarten Hände von Weinkönigin und Weinprinzessin.

Was lag da näher, als sich mit einem Naturprodukt zu präsentieren: Mit ihrem ersten „selbstgemachten Wein“. Auch wenn dieser Tropfen noch nicht mit dem Attribut einer amtlichen Prüfungsnummer versehen war, so konnte man zweifelsfrei konstatieren: Dieser Wein ist nicht „von schlechten Eltern“. In ihm haben sich vereinigt die Liebe zum Wein und zu diesem wunderbaren Kulturgut. Aber es wurde nicht nur philosophiert, sondern man labte sich im wahrsten Sinne des Wortes an dem Schmackhaften Buffet der Familie Sohns Aus der reichhaltigen Weinkarte fand ein jeder sehr schnell „seinen“ Wein korrespondierend zum Essen.

Weinmajestäten sind flexibel und haben die unterschiedlichsten Hobbys. Davon konnten sich Wein-Reimer und Weinfreunde an diesem Abend überzeugen. Das Hobby von Michaela haben wir eben kennen gelernt. Aber das von ihrer Weinprinzessin Charlene „war auch nicht von schlechten Eltern“. Wie ein Wirbelwind tanzte Charlene das eine um das andere Mal durch den Sohns'schen Gutsausschank. Hier konnte ein jeder sehn: „Das war professionell!“. Kein Wunder, denn Charlene ist leidenschaftliches Mitglied der Tanzformation „Menari“. Was soll man dazu noch sagen? –Einfach wundervoll!.

Bis in die späten Abendstunden saßen die Wein-Reimer zusammen bis man schließlich doch den Nachhauseweg antrat und Obereimerreimer Herbert Heise sich mit herzlichen Worten für die „Audienz“ bei den Weinmajestäten und für die Gastfreundschaft bei der Familie Sohns bedankte.

Hans-Ludwig Kimpel

5. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 19. Juni 2007

„Wozu der Winzer Erbslöh braucht“

Wer den Namen „Erbslöh“ hört, denkt dabei unwillkürlich an den Kaolin-Abbau im Stadtteil Pflänzer, den die Fa. Erbslöh von 1891 bis 1975 betrieben hat. Unser Vorstandsmitglied Oswald Semmler, der viele Jahre in verantwortungsvoller Stelle an der Unternehmensspitze tätig war, vermittelte den Geisenheimer Weinreimern einen Besuch bei der Erbslöh Geisenheim AG.

Am 19. Juni war es dann soweit. An einem warmen Sommernachmittag hießen die Herren Dr. Peter Schuster (Vorstand) und Andreas Friesenhahn (Leiter Marketing und Vertrieb) die Wein-Reimer im Erbslöh-Treff willkommen und stellten ihre Firma in einer audiovisuellen Dokumentation vor.

„Willst Du wem ‚reinen Wein einschenken‘,
so musst Du unbedingt bedenken,
ob Wein und Wahrheit jedermann
auch ‚unverdünnt vertragen‘ kann“.

Vom Bergbau bis zur Getränketechnologie

In früherer Zeit war die Firma Erbslöh zuständig für

- Abbau
- Gewinnung
- Veredlung

von Industriemineralien, vielfach auch Kaolin und Bentonit.

Einige Daten aus der Firmengeschichte:

- 1892 Gründung durch Carl Hugo Erbslöh
- Abbau von Kaolin in Geisenheim
- 1936 Einstieg in das Bentonitgeschäft
- 1945 Verlust der Obstbetriebe
- 1953 Inbetriebnahme der Bentonitproduktion Landshut
- 1975 Ende des Kaolin Tagebaus in Geisenheim
- 1985Mahlwerk Neuss
- 1994 Fusion zu IKO-Erbslöh mit Sitz in Marl
- 200Abgabe der Beteiligung an IKO-Erbslöh

Herr Dipl. Ing. Sigmar Görtges (Leiter Innovation &Produktentwicklung) führt die Weinreimer in die „Geheimnisse“ der Önologie bzw. Getränkeentwicklung und Weinkultivierung ein. Und so erfuhren die Wein-Reimer, dass die Firma Erbslöh Hersteller und Anwendungsberater für Behandlungsmittel im Sektor Getränke sind.

Ein Blick auf die Geschichtstafel verdeutlicht die Entwicklung im Geschäftsfeld „Getränketechnologie“:

- 1933 „Geisenheimer Erde“
- 1962 Gründung des Geschäftsbereichs Getränketechnologie
- 1994 Übernahme der Industriemineralien; Gebäude am Standort Geisenheim
- 1995 Neue Granulieranlage
- 1997 Neue Lagerhallen
- 2000 Neue Enzym- und Flüssigkeitenproduktion
- 2003 Erwerb La Littorale S.A.S, Servian
- 2005 Gründung La Littorale Enologie, Madrid

- 2006 Erwerb Oenologia S.A.S., Pézenas

Ein Getränkebehandlungsmittel ist, so erfuh die interessierte WeinReimerschar , eine inerte Substanz, die mit unerwünschten Inhaltsstoffen im Getränk in physikalische Wechselwirkung tritt und durch Ladungsdifferenzen oder durch Oberflächenreaktionen und sie so aus dem Getränk entfernt.

Dabei verbleibt in den allermeisten Fällen das Behandlungsmittel nicht im Getränk. Das „Getränkebehandlungsmittel“ ist somit kein Zusatzstoff, sondern ein Hilfsstoff. Erbslöh hilft dem Kunden, die Leistungen der Natur im Hinblick auf zeitgemäße Konsumentenwünsche zu optimieren.

Getränkebehandlungsmittel werden in folgenden Branchen angewendet:

- Bier
- Brandt
- Wein
- Saft

Mit einem kleinen Ausflug in die Geschichte des Weines:

800 n Chr.	Karl der Große baut Wein in Johannisberg an
1098 – 1179	Hildegard von Bingen Wein als Medizin Werke: <i>Physica</i> und <i>Causae et curae</i>
ab 1500 n. Chr.	Seefahrer bringen Reben in die neue Welt
1775	Entdeckung der Spätlese

leitete Herr Görtges zum Produktportfolio der Firma Erbslöh über. Es umfasst:

- Bentonite
- Silikate
- Kieselsäuren
- Aktivkohlen
- Cellulosen
- Weinsäure
- Kaseine
- Gelatine
- Gerbstoffe
- Tannine
- Hefen
- Enzyme
- Bakterien und Hefezellen

und kam zu einem sehr wesentlichen Punkt: den Meilensteinen des Haus:

Patent Bentonit Aktivierung
 Bentonit Granulierung
 Aktivkohle Granulierung
 Optimierung Wein-Schönungstechnologie
 Einführung in die Trockenreinzuchthefen
 Weinentsäuerungsverfahren
 Hefe-Immobilisate
 Patent Kupzit (Böckserbeseitigung).

Welchen Nutzen hat nun der Kunde:
Er wie?:

- Erbslöh veredelt
- Erbslöh hilft möglich Schäden abzuwenden
- Erbslöh bewahrt das Gute im Wein
- Fazit: Erbslöh verhilft dem Kunden zu dessen Erfolg.

Herr Görtges zog folgendes Resümee:

1. Der Nischenmarkt Getränke ist global und bietet gute Wachstumschancen, aber ...
...internationaler Einsatz ist überlebenswichtig.
2. Service- und Beratungsqualität sind kaufentscheidend
3. Strategische Partnerschaften zunehmend im Mittelstand
4. Permanente Wandlungsfähigkeit ist Voraussetzung für den Erfolg
5. Die Macht der Marke

Im Rahmen seiner sehr interessanten Ausführungen unternahm Herr Görtges mit den Wein-Reimern einen „Ausflug“ in die Bentonit-Herstellung, machte sich mit PORE-TEC Bentonit-Granulat bekannt und referiert über die Zellvermehrung, Reinheit und Fertigstellung der Hefe.

Auf die Problematik „Die Eiche und der Wein“ sowie die Verwendung von Eichenholzstücken ging Herr Görtges ebenfalls ein.

„Eiche und Wein“ sind keine Gegensatzpaar“, führte der Referent aus. Beide Begriffe stehen in Verbindung mit Kultur, Tradition Natur, Zuverlässigkeit und Wohlgefühl. Und so soll es auch bleiben.

Anmerkung: Oak-Chips sind seit Oktober 2006 in der EU zugelassen!

Mit folgendem Vers beendete Herr Dipl. Ing. Sigmar Görtges seine Ausführungen:

Es zog so mancher saure Wein
Uns früher oft die „Wäsche rein“,
Doch heut' müht sich der Winzer sehr,
gibt keinen Wein mehr sauer her.
Und falls die Säure doch mal stört,
hat er wohl nicht auf Erbslöh g'hört.

Im Anschluss an diesen Fachvortrag schloss sich eine Betriebs- und Laborführung durch die Herren Dipl. Ing Armin Banowski (Leiter Technik & Produktion) und Dr. Jürgen Meinel (Leiter Entwicklung & Qualitätssicherung an.

Zu diesem Zwecke mussten die Wein-Reimer eine weiße Schutzkleidung mit weißer Kopfbedeckung tragen. Es war herrlich anzusehen, wie die „Weißmützen“ die weitläufigen Laboreinrichtungen mit ihrer Aufgabenstruktur unter fachlicher Begleitung besichtigen durften.

Erst informieren und dann probieren; so könnte man das Besuchsprogramm der Weinreimer bei Erbslöh bezeichnen. Nach der Besichtigung von Labor und Versand ging es wieder zurück in den „Erbslöh-Treff wo die Oenologen Dipl. Ing. Siegmund Görtges und Dipl. Ing. Tom Woytek (Anwendungstechniker Wein) einige Flaschen Wein zur Verkosten bereit gestellt hatten..

Weinprobenliste Besuch der Geisenheimer Wein-Reimer am 19.06.2007

Erbslöh Sekt zur Begrüßung

2006er Schloß Vollrads Sommer Riesling

Vergoren mit u.A. Oenoferm Typico
BSA mit Litto Malique Blanc im Anschluss an die alkoholische Gärung
11,5 Vol % Alk., Säure 6,9 g/l; RZ 5.4 hg/l

2006er Dornfelder Deutsches Weintor

3404 Kontrolle – ohne Zugabe

3405 – Zugabe von 7,5 g/hl Litto Tan Finesse + 100 ml/hl GommeS

Dichte	0,992	GS	3,7 g/l
Alk.	13,6 Vol. %	WS	1,6 g/l
Red. Zucker	5,1 g/l	MS	1,6 g/l
Glc.	1,2 g/l	AS	0,9 g/l
Frc.	2,4 g/l	fl.S.	0,4 g/l
Ph	3,7	Glycerin	9,2 g/l

2006er Acolon Rotwein QbA –WG Edenkoben

3328/0 Kontrolle (ohne OakyVin-Zugabe)

3328/1^ Zugabe von 2 g/l OakyVin DM

3328/2 Zugabe von 2 g/l OkayVin AM

3328/3 Zugabe von 2g/l OakyVin FMI

Fünf Wochen Chipskontakt im Kegg mit wöchentlicher Luftgabe durch Fritte.

Dichte	0,9939	GS	4,5 g/l
Alk.	13,0 Vol. %	WS	3,0 g/l
Red. Zucker	5,3 g/l	MS	2,4 g/l
Glc.	0,6 g/l	AS	0,0 g/l
Frc.	2,3 g/l	fl.S.	0,4 g/l
Ph	3,8	Glycerin	7,9 g/l

Nach einem Abschlusstrunk und einer engagiert geführten Forumsdiskussion bedankt sich Oberreimer Herbert Heise bei den beiden Referent mit einem Weinpräsent der Wein-Reimer.

Sichtlich überrascht waren die Wein-Reimer, dass ihrerseits ebenfalls ein Weinpräsent der Firma Erbslöh auf sie wartete und natürlich gern im empfang genommen wurde.

Zu einem gemütlichen Umtrunk trafen sich die Wein-Reimer anschließend im Kapellengarten vom Weingut Ohlig.

Hans-Ludwig Kimpel

6. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 06. Juli 2007

Sommerfest im Weingut Alexander Freimuth in Geisenheim-Marienthal

Schon zweiten Mal feierten die Wein-Reimer ihr Sommerfest im Weingut Alexander Freimuth im Geisenheimer Stadtteil Marienthal.

Oberreimer Herbert Heise begrüßte zu diesem Sommerfest die noch amtierende Johannisberger Weinkönigin Michaela Hans und die ehemalige Geisenheimer Weinkönigin Angelika Meckel. Es besonderer Gruß ging an den Oberjunker der Lorcher Weinjunker, Herrn Manfred Rose, der mit seiner Gemahlin zu unserem Sommerfest gekommen ist.

Zwischen den beiden Weinbruderschaften bestehen enge freundschaftliche Verbindung, die unter anderem auch in der Ausrichtung von Veranstaltungen und dem gegenseitigen Besuch zum Ausdruck kommt.

Sommerfeste der Wein-Reimer haben ihre eigene Dynamik. Hier gibt es keine Tagesordnung, keine Themen und keinen Referenten. Vorherrschend ist hier etwas ganz anderes. Das Sommerfest ist fast zu einem „Familienfest“ geworden. Man trifft sich in wechselnden Gutausschänken oder Straußwirtschaften. Sehr schnell hat ein jeder seinen Gesprächspartner oder seine Gesprächspartnerin gefunden, weshalb niemand still und einsam vor seinem Weinglas sitzt.

Das Sommerfest eröffnet traditionell die Veranstaltungsreihe im 2. Halbjahr. Was liegt also nahe, als das man sich über die vergangenen Veranstaltungen unterhält und ferner gespannt darauf ist, welche Überraschungen die restlichen Veranstaltungen in sich bergen. So nimmt man sein Glas Wein, geht von Tisch zu Tisch und so entsteht ganz nebenbei eine wunderbare Unterhaltung.

Aber so ein Sommerfest besteht nicht nur aus Unterhaltung und Konversation; die Wein-Reimer schätzen sich glücklich, in ihren Reihen mit Bernhard Herrmann und Rudi Jakobi zwei Hobby-Musiker zu haben, die es prächtig verstehen, die Zuhörer mit Weinlieder in Rheingauer Mundart zu erfreuen.

Küche und Keller waren auf das Beste gerüstet und so wunderte es auch nicht, dass es noch viele Wein-Reimer bis nach Mitternacht im Weingut Freimuth aushielten, einen zauberhaften Blick auf die andere Rheinseite genossen.

Köstliches aus Küche und Weinkeller
... das Buffet:

- Räucherlachs, Forelle, Flusskrebse
- Wurst- und Käseauswahl
- Steierisches Rindfleisch
Tomaten-Mozzarella-Spießchen

- Gartenfrischer Salat
Spundekäs mit Brezelchen
- Italienische Antipasti
Baguette und Brot
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Mousse au Chocolat

... und was hatte der Keller anzubieten?

- 1 2006 Weißburgunder Kabinett trocken
Sommerwein
Lebensfreude pur: erfrischend spritzig, leicht
- 2 2006 Riesling Kabinett trocken
Geisenheimer Mönchspfad
Spritziger Riesling; kräftig und würzig
- 3 2006 Riesling Kabinett halbtrocken
Geisenheimer Mäuerchen
Ein leichter, sommerlicher Riesling
- 4 2003 Riesling Spätlese lieblich
Geisenheimer Mönchspfad
Goldene Preismünze
- 5 2005 Spätburgunder Weißherbst lieblich
Kabinett
Ein Sommernachtstraum in rosé
- 6 2005 Spätburgunder Rotwein trocken
Qualitätswein
Rotwein mit leichtem Tannin und zarter Eleganz,
Duft nach Kirschen und Holunder

Das Geisenheimer Wein-Reimer-Duo (Bernward Herrmann und Rudi Jakobi) hat das Wort bzw. den richtigen Ton auf den Lippen:

Die Schnut gedunkt und ausgetrunke ...

Jetzt sind wir in der Straußwirtschaft, holdariahoh
und do wird aaner druffgemacht, holdariahoh
als Schnudedunker, des is klar, holdariahoh
sind wir heut bei den Reimern da, holdariahoh!

Refrain

Die Schnut gedunkt und ausgetrunke,
das macht großen Spaß,
bei jedem Schluck, da freun wir uns,
schon auf das nächste Glas!
Und wenn das hier so weitergeht,
dann wissen wir genau,
dann sind wir bald , dann sind wir bald,
wieder einmal blau!
Prost Schnut, prost Schluck,
heut geht's uns wieder gut!

En Schnutedunker is en Mann
der sei Schnut gut dunke kann.
Am liebsten in en halbe Schoppe Woi.
Dazu Handkäs mit Musik
und en Mädél, was uns drückt,
die kriecht dann ach emol en dicke Kuss,
aber dann ist Schluss!

Geht die Fraa mol mit Dir aus
und du willst noch nit nach Haus
weil so'n goldig Popp dir zulacht
und du hast gedacht, was gibt des heute Nacht!
Wird die Fraa dann auch nervös
und sie guckt schon furchtbar bös,
dann hilft bestimmt die alte Tour
in Moll und Dur:

Komm, mei Schlumbel, mach koon Krumbel,
sei doch widder gut.
Du nit motze, loss doch dotze,
tunk die I die Schnut! Hei!

Wo ist die Welt so wunderschön

Wo ist die Welt so wunderschön
Wie hier bei uns am Rhein?
Das allerschönste Stück davon
Ist unser Geisenheim.
Vom Hiwwel bis zum Rotheberg,
vom Mönchspfad bis zur Klaus,
da breitet sich seit 1000 Jahr
Der Riesling herrlich aus.

Refrain:

Zum Wohl , ihr Leut, es lebe heut
der Frohsinn und der Wein!
Zum Wohl, ihr Leute, es lebe heute
die schöne Stadt am Rhein!

Und kommt mit Sturm und Nebel dann
der Herbst ins Land herein,
und alle Keller hüllen sich
mit Rheingau-Riesling Wein,
man sitzt beim Federweißen gern
und singt so manches Lied,
denn wer in froher ist,
der wird so schnell nicht müd!

Drum Freunde, stößt die Gläser an,
der Rheingau lebe hoch!
Und wer mit uns nicht trinken kann,
der soll's versuchen doch!
Nach ein, zwei halbe Schoppen Wein
sieht alees anders aus!
Und selbst der größte Biedermann
geht froh beschwingt nach Haus!

*In jeder guten Straußwirtschaft ...
Melodie: Pfannenflicker ...*

In jeder guten Straußwirtschaft,
da kenn wir uns aus,
da trinken wir den Rebensaft
und gehen nicht mehr nach Haus.
Als Schnutedunker sind wir bekannt, bekannt -
und wer mehr trinkt als wir, der is krank.

Beim neeie Woi do hot mer oft
un gern sich mol verschätzt,
do hat aach schun manch braver Mann
en Glas zuviel gepetzt.
Uns Schnutedunker macht des nix, nix aus,
Wo wir dabei sind, da geht's rund,
da haun wir auf den Putz,
da singen wir den Waffenschmied
und lasse raus die Wutz!
Ein Schnutedunker kennt jedes Lied, ja Lied,
sowohl die Müllerin, als auch den Schmied.

Ein jeder Heckenwirt sich freut, wenn er uns kommen sieht.
Dann geht es wieder rund ihr Leut,
und sein Geschäft, das blüht!
So'n Schnutedunker gehört dazu, dazu,
und erst nach zehn, zwölf Halbe gibt er RUH1

So'n Schnutedunker bringt mer nit ins Krankenhaus ...

Is irgendwo es Festche
und Rheingauer sitze am Tisch,

do geht doch noch kaa Minut' vorbei,
schon hot ooner „Dorscht“ GEKRISCH1:
Ich peif uf Etepete
denn des is mnix for mich:
Ich will mein Weck,
mei Worscht, mein Woi 0150
mei Määdche, ich will dich!

Refrein:
So'n Schnutedunker brengt mer net ins Krankehaus
der hält die Angst nit aus,
die mache'm die Dorscht enaus!
So'n Schnutedunker bringt mer nit in Krankenhaus –
wann der kaan Dorscht hot, ist alles aus!

Der Wein kann uns nix schade,
denn der verdünnt das Blut,
und hab'n wir ein gelade,
geht's uns erst richtig gut!
Wir brauchen keinen Doktor,
denn W!ein ist wie Arznei,
geht's uns mal schlecht, dann trinke mir
paar halbe Schioppe Woi!

Zu guter letzt ließ mit einem kleinen Vers Schreibemeister Hans-Ludwig Kimpel den
Abend „Revue“ passieren:

Von nah und fern sind sie gekommen
Haben den Berg zu Freimuth's gut erklommen
und sitzen hier beim guten Glass Wein:
die Wein-Reimer aus Geisenheim.

Auch wenn Petrus etwas indisponiert
die Wein-Reimer jedoch ungeniert
sie sitzen hier in froher Rund
Und tun somit allen kund:
Gemütlich ist dieses Zusammensein
bei einem tollen Buffet, Unterhaltung und Wein
so feiern die Wein-Reimer aus Geisenheim.

Ein herzliches Dankeschön gilt allen Akteuren
So konnten wir ein schönes Sommerfest erleben.
Viel Freude bereitete uns auch das Wein-Reimer-Duett,
dieser Abend war so richtig nett.

Und dann waren wir sehr erfreut,
dass Prominente waren unter uns'ren Leut':
Michaela und Katharina hatten entschieden:
Wir gehen zu unseren Wein-Reimer – und sind deshalb nicht zu Hause geblieben.

Oberjunker Manfred Rose hat mit seiner Gemahlin beschlossen:
Die Tür in Wiesbaden wird zugeschlossen:
Wir schau'n mal bei den Wein-Reimern rein
Da gibt's ein Buffet und bekannt guten Wein.

Frau Freimuth sprach heute Abend: Bitte lasst mich ein
ich möchte Mitglied werden, bei den Wein-Reimern in Geisenheim.
Das Gedicht, es war gelungen,
Beifallsstürme sind erklingen.
Das Fazit, wie kann es anders sein, war sonnenklar:
Aufnahme gelungen: wunderbar!

Mit diesem Gedicht ist nun Schluss:
Aus und fertig — Fidibus!

Es freute die Weinreimer ganz besonders, an diesem Abend ein neues Mitglied in ihren
Reihen begrüßen zu können. Frau Karin Freimuth hatte den Entschluss gefasst,
Weinreimerin zu werden und trug ihren Aufnahmereim sogleich „live“ vor:

Einst kam ich aus Nierstein
Nach Geisenheim am Rhein,
Ich wollte studieren
Die Lehre vom Wein.
Ich traf einen Winzer,
Der war mit so gut,
So bin ich geblieben
Hier im Weingut Freimuth

Hans-Ludwig Kimpel

7. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer

„Wo der Rein noch ganz klein ist .. Weinfahrt an den Kaiserstuhl vom 17.08. bis 19. August 2007

„Wer am Tag viel erleben, muss zu früher Stunde aufstehen“, sagten sich die Wein-Reimer – uns sie waren pünktlich.

.Die Uhr zeigte genau 07:30Uhr als sich unser Reisebus der Firma Rheingraf Reisen aus Bad Münster am Stein-Ebernburg mit Herrn Groß am Steuer den Parkplatz der Firma Möbel-Henrich in Geisenheim Richtung Breisach am Kaiserstuhl in Bewegung setzte.

Ein wenig Wissenswertes „rund um den Kaiserstuhl

Die Lage

Der Kaiserstuhl ist ein bis 557 m ü. NN hohes Mittelgebirge vulkanischen Ursprungs im Südwesten von Baden-Württemberg (Deutschland).

Der Kaiserstuhl befindet sich in Südbaden in leicht nordwestlicher Richtung von Freiburg im Breisgau und direkt östlich des Rheins sowie etwas westlich der Dreisam in der Oberrheinischen Tiefebene, aus der er sich durchschnittlich 355 m erhebt.

In seiner weitesten Ausdehnung vom Südwesten bei Ihringen bis zum Riegeler Michaelsberg im Nordosten ist der Kaiserstuhl 16 km lang, seine größte Breite beträgt 12,5 km.

Totenkopf (557 m) mit Neunlinden, Eichelspitze (520 m) und Katharinenberg (492 m) sind die höchsten Erhebungen des Kaiserstuhls. Das Naturschutzgebiet Badberg in seinem Herzen – zwischen Schelingen, Oberbergen und Alt-Vogtsburg – bietet viele seltene Pflanzen (zum Beispiel Orchideen) und Wandermöglichkeiten mit traumhaften Ausblicken auf den Schwarzwald, die Rheinebene und die Vogesen. Der bekannteste Wanderweg über den Kaiserstuhl ist der Nord-Süd-Weg (Markierung: blauer Rhombus auf gelbem Hintergrund) von Endingen über den Katharinenberg und den Aussichtsturm Neunlinden nach Ihringen.

Seinen Namen hat der *Kaiserstuhl* vermutlich von König Otto III., der bei Sasbach 994, zwei Jahre vor seiner Krönung zum Kaiser, einen Gerichtstag abhielt.

Geologie

Die Entstehung des Kaiserstuhlvulkans im Tertiär stellt sowohl den Höhepunkt als auch den Schlusspunkt der vulkanischen Aktivität im Oberrheingraben dar. Diese begann schon in der Kreidezeit und zeigt sich in zahlreichen, heute tief erodierten Vulkanschloten. Der Kaiserstuhl ist der einzige größere Vulkan aus dieser Zeit im Bereich des Grabens. Geologisch gesehen lässt sich der Kaiserstuhl in einen sedimentären und einen vulkanischen Teil gliedern.^[1] Aufgrund dieser Besonderheiten wurde der Kaiserstuhl als einer der bedeutendsten nationalen Geotope Deutschlands ausgezeichnet.

Sedimentärer Sockel Die das östliche Drittel bildenden, nahezu horizontal lagernden Sedimentgesteine wurden lange vor der vulkanischen Aktivität zu Zeiten des Juras und Tertiärs gebildet. Wichtige aufgeschlossene stratigrafische Einheiten sind der Hauptrogenstein (hauptsächlich in Riegel) und die Pechelbronner Schichten (in der Gegend von Bötzingen). Dieser Teil des Kaiserstuhls wurde während der Entstehung

des Oberrheingrabens weniger stark als seine Umgebung abgesenkt und stellt einen so genannten **Horst** dar. Er entspricht im Aufbau und der Schichtenfolge äquivalenten Strukturen im näheren Umkreis, wie dem **Tuniberg** westlich und dem **Schönberg** südlich von **Freiburg im Breisgau**.

Vulkanismus

Petrologisch handelt es sich beim vulkanischen Kaiserstuhl um einen **Alkaligesteins-Karbonatit**-Komplex. Die den Großteil des zentralen und westlichen Kaiserstuhls aufbauenden **vulkanischen Gesteine** wurden vor rund 19 bis 16 Millionen Jahren im **Miozän** durch zahlreiche Vulkanausbrüche gebildet. Sie überlagern teilweise den sedimentären Sockel des östlichen Kaiserstuhls, wodurch dieser stellenweise **kontaktmetamorph**, das heißt durch Einwirkung hoher Temperatur, verändert wurde. Durch abwechselnde **Eruption** von **Tephra** und **Lavaströmen** aus mehreren Schloten bildete sich ein komplexer Schicht- oder **Stratovulkan**. Emporquellendes **Magma** erstarrte teilweise als subvulkanische **Intrusion** im Vulkangebäude und baut heute den Zentralkaiserstuhl auf. Lateral aufsteigende **phonolithische** (Phonolith oder Fonolith: graues bis grünliches Gestein) Schmelzen drangen auch in den sedimentären Sockel des östlichen Kaiserstuhls. Bis heute wurden durch Erosion mehrere 100 m des ursprünglichen Vulkans abgetragen.

Die vulkanischen Gesteine]

Der gesamte vulkanische Kaiserstuhl besteht aus **Foid-** und/oder **Olivin-**führenden, **SiO₂-untersättigten Gesteinen**. Bei den Eruptivgesteinen handelt es sich zum größten Teil um **Leucit-Tephrit**, untergeordnet auch **Phonolith**, **Limburgit** und Olivin-**Nephelinit** (am Limberg bei Sasbach). Letzterer ist sehr reich an **Xenolithen** aus dem **Erdmantel**. Als Besonderheit bei den Eruptivgesteinen sind karbonatitische **Ignimbrite** und **Lapilli** zu nennen, die im Westkaiserstuhl an einigen Stellen (Henkenberg bei **Burkheim**, Kirchberg bei **Oberrotweil**) aufgeschlossen sind.

Bei den subvulkanischen Intrusionen und **Ganggesteinen** des zentralen Kaiserstuhls handelt es sich um die Tiefengesteinsäquivalente der Ausbruchprodukte (**Essexit**, **Karbonatit** und grobkörnigerer Phonolith). Für verschiedene Varietäten der Ganggesteine existieren in der Literatur eine Fülle weiterer Bezeichnungen (Alvikit, Hauynophyr, Mondhaldeit, Tinguait, Monchiquit und viele andere), die aber teilweise keine allgemein anerkannten Gesteinsnamen sind. Von großem wissenschaftlichen Interesse ist der bei **Altvogtsburg** und **Schelingen** anstehende Karbonatit. Dabei handelt es sich um ein recht seltenes vulkanisches Gestein, das nicht aus einer **silikatischen**, sondern aus einer **karbonatischen** Schmelze auskristallisierte. Aufgrund dieses ungewöhnlichen Umstandes wurde die **magmatische** Natur des Karbonatits lange Zeit nicht erkannt oder in Zweifel gezogen. Alternative Interpretationen gingen von kontaktmetamorph veränderten Sedimentgesteinen aus, die bekanntermaßen in unmittelbarer Nähe zu finden sind. Erst in den 1950er- und 1960er-Jahren gelang es, das Gestein gesichert als Karbonatit zu identifizieren, unter anderem durch das Auffinden der eruptiven Karbonatite im westlichen Kaiserstuhl. Wegen des in ihm auftretenden **Niob**-Minerals **Koppit** wurde der Karbonatit in der Mitte des 20. Jahrhunderts versuchsweise bergmännisch abgebaut. Allerdings erwiesen sich die Gehalte als zu gering für eine Nutzung in größerem Umfang.

Minerale des Kaiserstuhls]

Seit langer Zeit ist der Kaiserstuhl als Fundstelle für zum Teil seltene Minerale bekannt. Besondere Fundstellen sind die Steinbrüche im Limburgit des Limbergs (verschiedene Zeolithe), im Karbonatit am Badberg und Orberg (Koppit) und im Phonolith des Fohbergs und des Kirchbergs (Zeolithe, Wollastonit, Melanit). Überwiegend treten diese als Kluftminerale oder Blasenfüllungen (Mandelstein) auf.

Der Kaiserstuhl ist heute weitgehend von einer quartären Lössschicht bedeckt. Löss ist ein Lockersediment, welches durch Erosion anderer Gesteine entsteht und durch äolischen Transport an seinen Ablagerungsort befördert wird. Der Löss entstand – wie im gesamten Randbereich der Oberrheinebene – während der letzten weitgehend vegetationsfreien Eiszeit durch Auswehung aus dem Rheinschlamm. Die Ablagerung fand im periglazialen (das heißt eisfreie jedoch von Gletschereis umgebene Fläche) Gebiet um den Kaiserstuhl statt. Der Hauptprozess, der in dieser Region stattfindet ist Frostsprengung von Gestein. Da keine Vegetation vorhanden ist, die den Wind bremsen könnte, weht dieser beständig stark. Er nimmt das leichteste Material mit und lagert es an Hindernissen, beispielsweise dem Kaiserstuhl, wieder ab. Hierbei ist zu beachten, dass die Ablagerung im Lee stattfindet, im Falle des Kaiserstuhls – wo der Wind aus Südwesten wehte – also im Nordosten. Je höher der Sedimentationsort liegt, desto dünner ist die Schicht tatsächlich abgelagerten Materials. Am Kaiserstuhl liegt die Mächtigkeit der Lössschicht zwischen 10 und 40 Metern, es gibt jedoch auch Orte im Südwesten, an denen kein Löss sedimentiert wurde. Der Herkunftsort des Lösses am Kaiserstuhl lag hauptsächlich in den nördlichen Kalkalpen. Auffällig im anstehenden Löss ist ein sich in unregelmäßigen Abständen wiederholender, rostfarbener Streifen. Dieser Streifen entsteht durch die phasenweise Anlieferung neuen Materials. Während einer schwachen Sedimentationsphase verwittert das obenauf liegende Material, wobei der Kalk ausgewaschen wird. Hierbei bildet sich Lösslehm. Der ausgewaschene Kalkanteil fällt weiter unten im Bodenprofil wieder aus und bildet den sogenannten Lösskindelhorizont. Zu jedem Ausfällungshorizont gehört deshalb ein Anreicherungshorizont.

Die Lössböden des Kaiserstuhls werden agrarisch intensiv genutzt, da sie eine gute Belüftung bieten und eine hohe Wasserspeicherfähigkeit sowie mechanisch gute Eigenschaften besitzen. Außerdem sind im Zuge der landwirtschaftlichen Nutzung die sogenannten Lösshohlwege entstanden.

Der gewachsene Löss ist außerdem für den Hochwasserschutz von Bedeutung, da er starke Niederschläge wie ein Schwamm aufnimmt und dann gleichmäßig wieder abgibt. Durch die Anlage von Großterrassen für den Weinbau am Kaiserstuhl wird der Löss jedoch mit Planierraupen verdichtet und verliert diese Eigenschaft.

Klima

Klimatisch zählt der Kaiserstuhl mit stellenweise mediterranem Klima zu den wärmsten Orten Deutschlands und durch seine mit Löss bedeckten vulkanischen Böden ist er ein sehr gutes Weinanbaugebiet. Die klimatischen Voraussetzungen des Kaiserstuhls heben sich von seiner Umgebung deutlich ab. Er liegt im Regenschatten der Vogesen, dem Einfluss der Burgundische Pforte und hat ein trockenheißes Klima, wie man es sonst eher im mediterranen Raum erwarten würde.

Meteorologische Daten

Die Jahresmitteltemperatur beträgt 9,9 °C, wobei 50–60 Sommertage, als auch 60–70 Frosttage zu verzeichnen sind. Dies spiegelt schon ein besonderes Merkmal des Kaiserstuhls wider, denn er zeichnet sich durch recht extreme Klimaverhältnisse aus, was sich besonders in der durchschnittlichen jährlichen Temperaturschwankung von 18,5 °C ausdrückt. Der mittlere **Niederschlag** auf dem Kaiserstuhl beträgt ca. 600–700 mm, bei jährlich ca. 1.720 Stunden Sonnenschein.

Flora und Fauna

Das Klima des Kaiserstuhls erklärt auch die große Fülle an wärmeliebender Flora und Fauna. Beispielsweise ist der Kaiserstuhl einer der Orte mit der größten Orchideenvielfalt in Europa - mehr als 30 Arten wurden registriert. Zwischen den Rebstöcken wuchern wilde Traubenhyaazinthen und an Böschungen blühen Schwertlilien. Außerdem leben hier Smaragdeidechsen und Gottesanbeterinnen (*Mantis religiosa*) – Arten, die ihren Verbreitungsschwerpunkt im mediterranen Bereich haben. (Nach neuen genetischen Studien handelt es sich bei der Smaragdeidechse allerdings um eine wahrscheinlich allochthone Population der Östlichen Smaragdeidechse.) Die Flaumeiche ist ein Xerophyt (an trockene Standorte angepasste Pflanze) und kommt sonst nur in Südeuropa vor, am Kaiserstuhl kann sie sich jedoch auch halten. Diese Arten leben in einem disjunkten Areal, also von ihrem normalen Verbreitungsgebiet abgetrennt. Dies ist ein Relikt einer postglazialen Warmzeit, zu der auch im Gebiet um den Kaiserstuhl ein deutlich wärmeres Klima herrschte. Nach Ende der Warmzeit konnten die genannten Arten nur noch am Kaiserstuhl überleben.

Weinbau am Kaiserstuhl

Das Klima am Kaiserstuhl ist ideal für den Weinanbau: der Kaiserstuhl ist das sonnenreichste und wärmste Rebengebiet in Deutschland. Gleichzeitig liegt der Kaiserstuhl im Regenschatten der Vogesen. In der wärmsten Südwestecke bei Ihringen fallen nur 600 mm Niederschlag.

Die ersten Formen des Weinbaus sind bereits aus dem antiken Mesopotamien (heute Irak) bekannt. Dort wurde bereits im 4. Jahrtausend vor Chr. die Weinrebe (*Vitis vinifera*) angebaut. Fast der gesamte Wein, der heute weltweit produziert wird, stammt von dieser Rebe. Die Weinkultur ist über Ägypten, Griechenland und Spanien nach Europa gekommen.

Am Kaiserstuhl wurde der Weinanbau wohl schon zu Römerzeiten praktiziert, aktenkundig ist er seit 769 (Bötzingen).

Viele der heutigen Vorschriften im Weinbau basieren auf einer langen Tradition. So hat bereits im Jahre 795 Karl der Große in seiner "Capitulare villis" verordnet:

- über Weinernten und Vorräte ist genau Buch zu führen (bis heute das sog. Kellerbuch)
- Übermengen zu melden
- Wein in Fässern mit Eisenreifen zu lagern - nicht mehr in Schläuchen-

- das Stampfen der Trauben mit den Füßen wurde verboten

Entgegen der landläufigen Meinung findet sich jedoch keine Anweisung bezüglich der Strausswirtschaften in der *Capitulare villis*.

Aufschwung erhielt der Weinbau auch durch den Feldobristen Lazarus von Schwendi. Er war ein Förderer des Weinbau. "Nebenbei" brachte er noch die Grauburgundertraube nach Deutschland und Frankreich.

Seit dem 17. Jahrhundert wird der Wein in Flaschen gelagert und ein Korken als Verschluss verwendet. (Der Korken war schon zur Römerzeit bekannt, geriet aber im Laufe der Geschichte wieder in Vergessenheit.)

1813 war Baden mit 26.000 ha Rebfläche das größte Weinanbaugebiet in Deutschland. 1835 als der Zollverein ins Leben gerufen wurde, waren 190 Trauben-Sorten bekannt.

Seit 1863 setzt die Reblaus dem Weinbau erheblich zu. Die Reblaus kam aus Amerika und zerstört die Wurzel der Weinreben und tötet somit den Stock. Um dem zu begegnen werden die Weinreben heute gepfropft. Weitere Krankheiten wie Oidium (Schimmelpilzgattung) und Peronospora waren weitere Ursachen für die damalige erhebliche Reduzierung der Rebfläche .

Mit zunehmendem Blick auf die Qualität, war in den 60er und 70er Jahren eine starke Zunahme der Rebflächen zu verzeichnen. Von 1955 bis 1968 nahm die Rebfläche von 1573 ha auf ca. 4000 ha zu. Der Gesamtertrag stieg von 74403 hl auf 356273 hl. Heute nimmt die Rebfläche nicht weiter zu. Grund dafür sind die Rekordernten der 80er Jahre die einen Anbaustopp nach sich zogen. Zudem wurden Hektarhöchstertträge festgelegt die zwischen 70 und 90 hl liegen. Das Anbaugebiet Baden (zu dem der Kaiserstuhl gehört) hat sich als einziges Weinbaugebiet in Deutschland für die Weinbauzone B entschieden. Dies sieht höhere Ausgangsmostgewichte vor. Dadurch wird eine Mindestqualität sichergestellt. Trotzdem nahm das Kapazitätswolumen der Zentralkellerei in Breisach, des "Badischen Winzerkellers", von 1983 mit 120 Millionen Litern auf 160 Millionen Litern die heute angegeben werden zu.

Auf über 4500 ha Reben (dies entspricht fast einem Viertel der badischen Anbaufläche) werden heute vor allem Burgundersorten, Müller-Thurgau und Silvaner angebaut. Vor allem die Burgundersorten mit ihrem gehaltvollen und mineralischen Charakter sind heute begehrte Weine und dominieren den Anbau mit über 50%. Natürlich findet man auch hervorragende Weine aus Rebsorten wie Muskateller, Gewürztraminer, Auxerrois, Riesling, Kerner, Scheurebe, Chardonnay,.

Am Kaiserstuhl finden Sie den einfachen Landwein genauso wie international ausgezeichnete Spitzenweine.

Die Weinanbieter sind die Produzenten: probieren Sie die Weine direkt bei den Winzern oder den Winzergenossenschaften. Bei einer Weinprobe können Sie unter den vielfältigen Geschmacksrichtungen Ihren persönlichen Favoriten herausfinden. Denn keine Weinbauregion bietet eine solche Vielfalt an Weinen wie der Kaiserstuhl. Ganz zwanglos bietet sich eine Weinprobe auch in einer der zahlreichen Straussen an. Die Strausswirtschaften sind Winzerbetriebe die Ihren eigenen Wein ausschenken, begleitet

von einen deftigen Vesper. Viele Straußen haben nur begrenzt geöffnet. Deshalb empfiehlt es sich, die Öffnungszeiten vorher anzuschauen. Natürlich haben die Straußen auch einen Weinverkauf.

Badische Weinstraße: die badische Weinstrasse führt auch am Kaiserstuhl vorbei. Lernen Sie die Ortschaften des Kaiserstuhl doch einmal auf diese Weise kennen.

Vor allem in den letzten Jahren sind neben guten Weinen auch hervorragende Winzersekte zu finden. Hier haben die badischen Winzer allerdings erheblich gegen die Preise aus dem nahe gelegenen Elsass zu kämpfen: denn anders als im Elsass wird in Deutschland auf jede Flasche Sekt eine Steuer erhoben. Bei einer 0,75 l-Flasche sind dies immerhin über 1 EURO, die dem badischen Winzer fehlen. Die hohe Qualität vieler Winzersekte halten auch einen Vergleich mit dem französischen Champagner stand.

Weinreben im Kaiserstuhl

Rund um und im Kaiserstuhl besonders wird reger Weinbau getrieben, wobei die Kaiserstühler Weine einen mittlerweile internationalen ausgezeichneten Ruf haben. Die Weinbauflächen umfassen den Großteil der freien Fläche des Kaiserstuhls; sie sind entweder in Winzergenossenschaften zusammengeschlossen oder befinden sich in Privatbesitz beziehungsweise in Besitz privater Weingüter. Wein gedeiht wegen des Lössbodens besonders gut.

Landschaftsveränderung]

Die Oberfläche des Kaiserstuhls wurde vom wirtschaftenden Menschen seit dessen Besiedlung verändert. Da der Löss infolge der Bodenbearbeitung stark erosionsanfällig ist, mussten Terrassen geschaffen werden, die dann meist als Rebflächen, teilweise auch für Obst- oder zum Ackerbau genutzt wurden. Dadurch entstanden schon früh die typischen kleinterrassierten Hänge, die zudem von den ebenfalls durch die „Nutzung“ entstandenen Löss-Hohlwegen durchzogen wurden.

Um 1950 wurde damit begonnen, zunächst kleinere Terrassen zusammenzulegen; dies endete in Großumlegungen, welche die ursprüngliche Landschaft in Teilbereichen völlig umkrempelten.

Die Phasen dieser Umgestaltung begannen mit kleinräumigen Neuordnungen zwischen 1950 und 1960. Dabei wurde das Gelände meist in Handarbeit bzw. mit Hilfe der betriebseigenen Maschinen umgestaltet. In dieser Zeit wurden rund 950 ha von den Flurbereinigungsbehörden flurbereinigt. Zwischen 1960 und 1970 wurden die Lösshänge umfassender umgestaltet, wobei große, tiefe und möglichst rechteckige Terrassenflächen mit entsprechend hohen Böschungen entstanden. Die Terrassen wurden mit bergseitiger Neigung angelegt, so dass jetzt vom Tal aus vielfach nur noch die Kanten sichtbar sind. Auf diese Art entstanden rund 650 ha Rebfläche.

Mit einem Maximum an Maschineneinsatz wurden die Großterrassenplanungen der Jahre 1970 bis 1976 umgesetzt, die das Landschaftsbild radikal veränderten. Während sich vorher in den sanften Hängen, deren Oberflächen von den kleinen Terrassen überprägt waren, noch die ursprünglichen natürlich entstandenen Senken abzeichneten - wodurch sich ein Nebeneinander von natürlichen und vom Menschen geschaffenen Strukturen ergab - wurden diese kleinteiligen Strukturen nun völlig verwischt. Es entstanden monströse, festungsartige, völlig landschaftsfremde Oberflächen mit einer Gesamtgröße von ca. 630 ha Rebfläche. Da die Böschungen und sonstigen Flächen

größer waren als die Rebflächen, erstreckte sich die Landschaftsveränderung jeweils auf mehr als das Doppelte der neu geschaffenen nutzbaren Fläche.

Großterrassen nach Flurbereinigung am Kaiserstuhl

Beispiele für diese Phase sind die Flurbereinigungen Oberrotweil-Badenberg,^[2] Ihringen-Abtsweingarten, Eichstetten-Hättlinsberg und Endingen am Kaiserstuhl-Schambach.

Die letzte Phase der Rebflurbereinigung erstreckte sich auf die Zeit zwischen 1976 bis 1982, in der unter anderem wegen der Proteste gegen die Großterrassenplanungen nicht mehr mit der Radikalität der vorherigen Phase vorgegangen wurde: Die Böschungshöhen wurden auf maximal 10 m „beschränkt“, der Böschungsverlauf wurde „geschwungen angelegt und der Landschaft angepasst“ (Mayer 1986). Mit diesen Verfahren wurden zum Beispiel in Oberbergen-Baßgeige oder in Bickensohl-Herrenstück rund 330 ha Rebfläche bearbeitet.

Nachdem bereits ab 1977 durch länger anhaltende niederschlagsreiche Perioden Böschungsschäden entstanden waren, fielen in der Pfingstwoche des Jahres 1983 Niederschlagsmengen, die teilweise ein Drittel des Jahresmittels ausmachten. Diese führten in den umgelegten Gebieten zu verheerenden Schäden.

Die Böschungsoberflächen rutschten vielfach mitsamt der Vegetation ab, ehemalige, durch die Umliegungen verschüttete Talzüge wurden ausgeschwemmt, in einzelnen Terrassen entstanden tiefgreifende Grundbrüche. Überdies kam es in den Folgejahren zu teilweise verheerenden Frostschäden. Durch die bergseitige Neigung der Terrassenoberflächen konnten sich jetzt Kaltluftseen bilden, in denen die Reben vor allem in der Blüte erfroren. Außerdem entstanden erhebliche Frostschäden am Holz der Rebbestände vor allem in den niedriger gelegenen Rebflächen, in denen früher meist Obst angebaut worden war, die jetzt aber dem Weinbau gewidmet worden waren.

Die Tätigkeit der Flurbereinigungsbehörden beschränkte sich in der Zeit nach 1982 auf Reparaturarbeiten und partielle Umplanungen, die zumindest die schwersten Folgen der Umgestaltungen korrigieren sollten.

Wenn die Wein-Reimer eine Reise tun, so tun sie dies meistens in „weinmajestätischerer“ Begleitung. So war es auch dieses Mal. Obereimer Herbert Heise begrüßte unsere Johannisberger Weinkönigin Michaela mit ihrer Weinprinzessin Charlene und dankte der Zeremonienmeisterin Donata Krappe und dem Schreibmeister Hans-Ludwig Kimpel für die Reiseorganisation. Ferner begrüßte Heise von unseren Mitgliedswinzern Herrn Heinrich Jung mit Gemahlin und Herrn Erich Sohns mit Gemahlin.

Bei dem obligatorischen Frühstück „Weck, Worscht und Woi“ überraschte uns die Weinprinzessinnen mit einem Glas Sekt: Der Grund war sehr einfach: Unsere Weinprinzessin Charlene feierte mit uns ihren Geburtstag.

Jetzt ging es zügig weiter - über Straßburg, Colmar nach Breisach. Breisach ist eine Stadt am Oberrhein in der Nähe von Freiburg (ca. 25 km entfernt). Sie liegt direkt an der deutsch-französischen Grenze, was ihr einen leicht internationalen Flair gibt.

Schon 1139 hatte sie ihr eigenes Wappen und gegen 1300 wurde eine Festungsmauer gebaut. Es handelt sich also durchaus um eine mittelalterliche Stadt, was man auf dem Münsterberg auch sehr schön sehen kann, denn dort sind viele alte Gebäude erhalten. Selbst in vorgeschichtlicher Zeit sollen bereits Menschen auf dem Breisacher Berg gesiedelt haben.

Der Ausblick vom Münsterberg aus ist phantastisch. Man kann über die Ebene bis zum Schwarzwald und zu den Vogesen sehen und manchmal sieht man sogar die Alpen. Das Münster selbst wurde um 1200 erbaut und ist berühmt für seine Innenmalereien und seinen Altar. Es ist schon von weither ganz oben auf dem Berg zu sehen.

Am Samstag lockt auch der Marktplatz, denn dann ist Wochenmarkt. Da die ganze Region die sonnenreichste von ganz Deutschland ist, können wir oft auf gutes Wetter hoffen. Hier gedeiht auch der Wein recht gut, schließlich liegt Breisach am Fuße des Kaiserstuhls.

Rechtzeitig zum Mittagessen erreichten wir unser „Wochenendquartier“: Das Best Western Hotel am Münster mit einer phantastischen Aussicht auf unseren „Vater Rhein“ und die Vogesen.

Im Anschluss an das schmackhafte drei-gängige Mittagessen stand die 1. Station unseres Weinreise auf dem Programm:

Das Staatsweingut Blankenhornsberg

Dieses Staatsweingut liegt malerisch auf einem Hügel. Bei herrlichem Nachmittagssonnenschein empfing uns der Leiter des Staatsweinguts Blankenhornsberg, Herr Bernhard Huber, auf der Terrasse mit einem Glas Sekt.

Auf dicken Kissen saßen die Wein-Reimer unter großen Sonnenschirmen, genossen das prickelnde Vergnügen im Sektglas und lauschten den Ausführungen von Herrn Huber.

Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg

Das Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg ist eine Einrichtung des Staatlichen Weinbauinstitutes Freiburg und fasst seit 1997 dessen Aktivitäten zusammen, was die Erzeugung und Vermarktung der Produkte aus den Gutsbetrieben in Freiburg und am Blankenhornsberg in Ihringen am Kaiserstuhl betrifft. Das Staatsweingut bewirtschaftet eine Rebfläche von ca. 34 ha, wovon 24 ha auf dem Blankenhornsberg in der im Alleinbesitz befindlichen Einzellage Doktorgarten gelegen sind und sich knapp 10 ha in Freiburg auf die Lagen Schlossberg und Jesuitenschloss verteilen. Der Sortenschwerpunkt liegt eindeutig auf den Burgunder-Arten, bekannt sind jedoch für beide Betriebe auch der Riesling und die Traminer - Gewürztraminer. Der Ausbau erfolgt sowohl im modernen Freiburger Keller in der Merzhauserstrasse 119, als auch im 150 Jahre alten Gewölbekeller des Blankenhornsberges in traditionellen Holzfässern. Der Durchschnittsertrag lag in den letzten Jahren bei rund 65 hl/ha.

Die Vermarktung der hochwertigen Weine und Sekte beider Gutsbetriebe erfolgt zu knapp 80 % an Privatkunden und zu rund 20 % an den Fachhandel und die gehobene Gastronomie.

Die Konzeption der Vermarktung unserer Produkte aus den Gutsbetrieben Freiburg & Blankenhornsberg sieht einen einheitlichen Produktauftritt vor. Dies ist mit der grundsätzlichen Verwendung des Rhombusetikettes für beide Gutsbetriebe umgesetzt worden.

Eine klare Produktgliederung in die Premiumlinie, Gutsweinlinie, Edelsüße Weine, Destillate, Premium-Sekte und ein Litersortiment wurde mit der Etikettenüberarbeitung auch optisch hervorragend dargestellt.

Die Einzellagenbezeichnung Blankenhornsberger Doktorgarten und Freiburger Schloßberg bleibt zukünftig ausschließlich den Premiumprodukten, sowie den Edelsüßen Weinen vorbehalten.

Das Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg ist seit 2003 Mitglied beim Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter. Eine Teilfläche des Freiburger Betriebes wird nach den Kriterien des ökologischen Weinbaus bewirtschaftet. Mit diesen Teilflächen ist das Staatsweingut Mitglied bei Ecovin - Baden.

Gutsbetrieb Blankenhornsberg

Der Blankenhornsberg liegt am Südwestrund des Kaiserstuhls in der Gemarkung Ihringen, unweit von Breisach. Inmitten der 24 ha Rebflächen befindet sich das Gutsgebäude mit der Kellerei in reizvoller Lage auf 276 m über NN, mit Blick über die Weite des südlichen Rheintales auf die Vogesen im Westen, den Schwarzwald im Osten und auf die Burgundische Pforte im Süden. Das Klima nimmt hier südliche Charakterzüge an, bei jährlich rund 1.850 Sonnenscheinstunden, 10,5 °C Durchschnittstemperatur und rund 571 mm Jahresniederschlägen. Die dunklen, steinigen Vulkanverwitterungsböden mit hoher Wärmespeicherung oder die typischen Kaiserstuhl-Terrassen mit dem hellen Löß bieten in Verbindung mit den besonderen Klimabedingungen sehr gute Voraussetzungen für den Weinbau.

Gegründet wurde das Weingut in den Jahren 1842 - 1844 von den Gebrüdern Nicolaus, Adolph Friedrich und Wilhelm Blankenhorn, Weinhändler aus Müllheim in Baden. Der Sohn von Adolph Friedrich Blankenhorn, Prof. Dr. Adolph Blankenhorn, Gründer und Präsident des Deutschen Weinbauverbandes, nutzte das Gut über viele Jahre als Versuchsstation für seine weinbaulichen und önologischen Untersuchungen, die er von Karlsruhe aus betrieb. 1919 verkaufte die Familie Blankenhorn den Besitz an die damalige Badische Landwirtschaftskammer. Im Jahre 1954 wurde es als Versuchs- und Lehrgut dem Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg angegliedert und ist seitdem im Besitz des Landes Baden-Württemberg.

Die ersten Rebsorten, die 1844 gepflanzt worden sind, waren ein Rheingauer Riesling und ein Traminer aus Deidesheim sowie ein Blauer Spätburgunder aus dem burgundischen Clos de Vougeot. Auch heute noch stehen die Sorten Blauer Spätburgunder mit 25,1 % und Riesling mit 15,1 % im Anbau an der Spitze, gefolgt vom Weißen Burgunder und Ruländer. Neben dem Müller-Thurgau, dem Silvaner und dem Kerner befinden sich die bukettreichen Sorten des Gewürztraminers, des Muskatellers, des Muskat-Ottonel und der Scheurebe im Anbau. Außerdem die Rebsorte Chardonnay als internationale Vergleichssorte. Hervorzuheben ist ebenso ein Sortiment pilzwiderstandsfähiger Neuzuchten, die auf ihren landeskulturellen Wert geprüft werden.

Auf Grund der vorzüglichen Reblagen, der streng auf Qualität ausgerichteten Pflegemaßnahmen im Weinberg sowie einer sorgfältig differenzierten Traubenlese ist der Anteil an Qualitätsweinen mit Prädikat überdurchschnittlich hoch. Die Weine werden weitgehend trocken ausgebaut und für eine gewisse Zeit im Holzfass gelagert. Besonders hochwertige Weine erhalten die Lagebezeichnung "Doktorgarten", die als Einzellage nur dem Gut Blankenhornsberg zusteht.

10 Auszubildende Blankenhornsberg, 4 Auszubildende Freiburg - aus dem In- und Ausland, größter Ausbildungsbetrieb in Baden Württemberg.

Nach all dem „Informativen“ ging es endlich an das Degustieren: Herr Huber präsentierte eine exzellente Auswahl „seiner“ Weine:

1. Blankenhornsberger Pinot Blanc Brut (dieses wunderbaren Sekt gab es auf der Terrasse)
2. 2005 er Blankenhornsberger Riesling Kabinett trocken
3. 2005 er Spätburgunder Rose Kabinett trocken
4. 2005 er Blankenhornsberger Grauburgunder Kabinett trocken
5. 2005 er Blankenhornsberger Weißburgunder Spätlese trocken
6. 2005 er Freiburger Bacat Rotweincuvée — im Barrique gereift —
7. 2005 er Blankenhornsberger Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken
8. 1994 er Blankenhornsberger Weißburgunder Auslese

Eine sehr interessante Diskussion fand rund um das Thema „Welches ist der richtige Wein-Verschluss“ statt.

Abschlussvers beim Staatsweingut Blankenhornsberg

Vom Rheingau sind wir hierher gekommen
Haben den Blankenhornsberg gut erklommen.
Von der zauberhaften Aussicht waren wir ganz benommen.
Doch diese Benommenheit ging sehr schnell weg
Mit gutem Wein einem Begrüßungssekt.
Und waren gespannt, ich sag's ungeniert,
welche Weine Herr Huber uns heute präsentiert.
Und uns über den Weinbau am Kaiserstuhl fachlich informiert.
Die Weine, ja die waren Klasse
Riesling und Burgunder von besonderer Rasse.
Viel zu schnell verging die Zeit
leider war es denn auch schon soweit
Wir erheben unser Glas und sagen „Dankeschön“
Herr Huber, es war sehr schön bei Ihnen!
Die Geisenheimer Wein-Reimer sagen nun: Auf Wiedersehen!"

Nur wenige Busminuten vom „Blankenhornsberg“ entfernt lag unser zweites Ausflugsziel an diesem Nachmittag: Die Winzergenossenschaft Achkarren.

Im rustikalen Ambiente der Vinothek begrüßte uns Herr Kiefer mit einem 2006 Achkarrener Castello Secco Rosé und informierte die Wein-Reimer-Schar eingehend über „seine“ Winzergenossenschaft.

Auf dem Rundgang durch die Winzergenossenschaft erfuhren die Wein-Reimer aus berufenem Munde folgendes:

Gründung:	1929 von 16 Winzerinnen und Winzern		
Rebfläche:	150 ha		
Jährliche Einlagerung	70-80 hl/ha		
Rebsorten:	Grauer Burgunder, Ruländer	34%	
	Spätburgunder	34%	
	Müller-Thurgau	14%	
	Weißer Burgunder	09%	
	Silvaner, Muskateller, Riesling, Scheurebe,	03%	
	Gewürztraminer, Chardonnay	06%	
Einzellagen:	Schlossberg: Südwestliche Steillage		mit
	Vulkanverwitterungsböden		
	Castellberg: Rebterrassen mit Löß- und Lehmboden		

Achkarren am Kaiserstuhl, schmunzelte Herr Kiefer, steht für hohen Weingenuss, intakte Natur, verträumte liebenswerte Dorfidylle, eine faszinierend abwechslungsreiche Rebenlandschaft in mitten des Vulkangebirges und die sprichwörtlich gute Gastfreundschaft.

Zur Weinbehandlung führte Herr Kiefer u.a. aus:

„Jeder Rebstock wird von unseren Winzern, trotz mühsamer Steillagen, das ganze Jahr über sorgsam gehegt und gepflegt. Selbstverständlich wird in Achkarren wie von altersher von Hand geherbstet.

Schon sehr früh haben sich unsere Winzer dem umweltschonenden und ertragsreduzierten Anbau verpflichtet:

Ideale klimatische und geologische Bedingungen schaffen die Voraussetzung für unsere exzellenten Achkarrener Weine. Gerade die anspruchsvollen Rebsorten der Burgunder-Familie finden auf den Steillagen des südwestlichen Kaiserstuhls, mit heißen Vulkanverwitterungsböden und fruchtbarem Lehm-Lößboden, die besten Wachstumsbedingungen.“

Weinfreunde, die Achkarren besuchen, sind begeistert von den begrünten Rebzeilen im Frühling, Sommer und Herbst. Schon seit vielen Winzergenerationen wird in Achkarren Wein angebaut. Anno 1283 ist dies erstmals urkundlich erwähnt. Wir schöpfen also aus einer langen Tradition.

Zu dem umfangreichen Weinsortiment der Winzergenossenschaft Achkarren zählen Ruländer, Grauer- und Weißer Burgunder, Chardonnay, Blauer Spätburgunder und Spätburgunder Weißherbst.

Die Weine Aromatisch, strukturbetont, frucht- und körperreich, mit feinem Säurespiel, so werden Achkarrener Weine immer wieder in der Fachwelt beschrieben und mit Auszeichnungen Jahr für Jahr hoch dekoriert.

Ob unsere Weine in ehrwürdigen, geräumigen Eichenholzfässern reifen, auf Tuchfühlung mit kleinen Barriques gehen oder sich im reinen Edelstahltank entwickeln, auch diese Entscheidung wird im Einklang mit dem Wissen und der Kunst unserer Kellermeister und mit den natürlichen Gegebenheiten des Traubengutes getroffen

Nach den vielen Interessanten Information ging es in die Probierstube der Winzergenossenschaft wo eine 6 Weine umfassende Probe auf die Wein-Reimer wartete.

- 2005 er Achkarrer Schloßberg
 Spätburgunder Rotwein
 Qualitätswein trocken

- 2006 er Achkarrer Castellberg
 Weißer Burgunder
 Kabinett trocken

- 2005 er Achkarrer Schlossberg
 Ruländer
 Spätlese

- 2005 er Achkarrer Schlossberg
 Spätburgunder Weißherbst
 Kabinett

- 2006 er Achkarrer Castellberg
 Grauer Burgunder
 Kabinett trocken

- 2005 er Achkarrer Schlossberg
 Gewürztraminer
 Auslese

Abschlussvers:

Rubinrot und golden funkelte im Glas der Wein
In der Winzergenossenschaft Achkarren, am Kaiserstuhl am Rhein.

Die Fässer, sie sind voll herrlichem Wein,
hier ist es doch eine Freude, Kellermeister zu sein.

Herr Kiefer führte uns und erklärte routiniert
Und hat die Weine hervorragend präsentiert.
Die Wein-Reimer haben sie auch gerne probiert
Und zum Schluss auch applaudiert

Die Zeit, leider schritt sie zu schnell fort
Und wir müssen verlassen diesen schönen Ort.

Es bedanken sich herzlichst mit diesem Reim:
Die Wein-Reimer aus Geisenheim.

Die Küche vom „Hotel am Münster“ hatte folgendes Abendmenü vorbereitet:

Gemischter Salat mit Kräuterdressing

Cordon bleu mit Rahmgemüse und Kroketten

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frisch gestärkt mit Brötchen, Kaffee und Tee galt es am Samstag früh auf Schusters Rappen unter kundiger Leitung eine Runde um den Münsterberg zu drehen, um die Breisacher Altstadt ein wenig besser kennen zu lernen. Im weithin sichtbaren Wahrzeichen Breisachs dem Münster begann der Rundweg. Wie viele Städte an der deutsch-französischen Grenze während vieler Kriege diverse Male zerstört, mussten Breisach und sein Münster nach dem Zweiten Weltkrieg wieder aufgebaut werden.

Die Kirche ist dem heiligen Stephan geweiht. Ein Spiegel der Baugeschichte erlaubt sie das Vergleichen wichtiger europäischer Baustile; das romanische Langhaus (Hauptschiff) wird von einem hochgotischen Chor und einem in zwei Phasen ausgeführten Westwerk umrahmt. Der nördliche der beiden Türme ist der Hochgotik zuzuordnen, während der südliche noch deutliche Spuren der Romanik zeigt. Im Innern fällt besonders der prächtige, hochgotische Lettner ins Auge. Von Weitem betrachtet ist man versucht, in dem feingliedrigen Maßwerk eine Schöpfung der Tischlerkunst zu erblicken, doch – weit gefehlt – diese fragile Schönheit ist aus Naturstein, von Steinmetzen vor mehr als einem halben Jahrtausend geschaffen. Gegenüber des Lettners, an der Innenwand des Westwerks findet sich ein weiterer großer „Kirchenschatz“: das von Martin Schongauer gemalte „Jüngste Gericht“; es nimmt fast die gesamte Westwand in Anspruch. Trotz eines missglückten Renovierungsversuchs zu Beginn der 1930er Jahre war man in unseren Tagen in der Lage wieder viel von der ursprünglichen Frische der Farben, der lebendigen Darstellung der Personen, der Seligkeit der zum Himmel Auffahrenden, sowie des Leidens der zur Hölle verdamnten sichtbar zu machen. Martin Schongauer wurde in Colmar im Elsass geboren und arbeitete bis kurz vor seinem Tod an seinem letzten Werk, diesem Wandgemälde in Breisach.

Der Rundweg durch die Oberstadt beginnt mit dem Blick auf das Rathaus direkt gegenüber dem Münster. Die Wappen an der Wand legen Zeugnis ab für die vielen „Herren“, die Breisach seit seiner Gründung erlebt hat: die Bischöfe von Basel, die Staufer, die Zähringer oder die Habsburger. Kurze Zeit gehörte Breisach zu Frankreich; nachdem Ludwig XIV. die Stadt wieder an Österreich zurückgeben musste, veranlasste er seinen Festungsbaumeister Baumeister Vauban direkt gegenüber das „neue“ Breisach – Neuf-Breisach – errichten zu lassen.

Von der Breisacher Festung sind nach der von Kaiserin Maria-Theresia veranlassten Schleichung und dem französischen Koalitionskrieg (Mitte bzw. Ende des achtzehnten Jahrhunderts) nur noch wenige, mächtige Außenmauern erhalten. Hier findet sich heute eine Spielstätte mit Freiluftbühne, die in den Sommermonaten für Theater- und Musicalaufführungen genutzt wird.

Die einst bekannte Festungsstadt verlor nach und nach an Bedeutung, erst nachdem der Rhein mit der Gründung des zweiten Deutschen Kaiserreiches wieder Grenzfluss geworden war, kam ihr wieder mehr Bedeutung zu.

Die im Zweiten Weltkrieg durch Artilleriebeschuss weitgehend zerstörte Stadt blieb bis zum Ende der 90er Jahre des 20. Jahrhunderts französische Garnisonsstadt.

Durch die leidvollen Erfahrungen, die Breisach im Laufe vieler Jahrhunderte und besonders im letzten machen musste, erwuchs das tiefe Bedürfnis, den Menschen auf „der anderen Seite“ des Flusses die Hände zu reichen. So endete unsere Führung wieder am Münsterplatz, vor dem Rathaus, wo sich ein modernes, abstraktes Denkmal befindet, Europa auf dem Stier darstellend. Breisach trägt mit Stolz den Ehrentitel Europastadt, die Schwestern Breisach und Neuf-Breisach begrüßen ihre Gäste gemeinsam, haben den Rhein zu einem Band der Freundschaft gemacht. Dies sei, so unsere Gästeführerin, allen Breisachern das wichtigste Anliegen.

Mit diesen erhebenden Gedanken an den Mittagstisch entlassen, stärkten sich die Weinreimer für den Nachmittag.

Der Bus fuhr uns zu einer der größten Genossenschaften in Deutschland: den Badischen Winzerkeller

1952 gegründet, haben sich hier 38 Gebietsgenossenschaften zu einer Gemeinschaft verbunden, die 6.000 Winzerbetriebe repräsentiert! Was sich riesig anhört, wird ein wenig relativiert, wenn man bedenkt, dass der durchschnittliche Mitgliedsbetrieb rund 0,5 ha groß ist. Das Einzugsgebiet der Genossenschaft reicht vom Bodensee bis nach Tauberbischofsheim. Waren bis zur Mitte der achtziger Jahre noch die meisten Winzer in der Region genossenschaftlich organisiert, so wagten immer mehr den Absprung aus dem sicheren Hafen der Genossenschaft in die Selbstständigkeit. So stagniert die Zahl der Mitglieder heute oder geht sogar ein wenig zurück. Dennoch beeindruckt der Badische Winzerkeller schon beim Durchwandern des riesigen Geländes der „Produktionshallen“.

Beinahe ehrfürchtig standen die Weinreimer zwischen den riesigen Edelstahl-Weintanks, die Millionen Liter des kostbaren Nass fassen: eine seelenlose Weinfabrik? Nein! Durch geschickte professionelle Organisation gelingt es, ebenso den sorten- und lagetypischen Wein herzustellen, den der Kunde eher bei einem „kleinen“ Winzer vermuten würde, wie es sichergestellt ist, große Mengen an den Mann oder besser in den Lebensmittelhandel zu bringen. Staunend erfuhren die Weinreimer ein wenig über Vertriebswege, Organisation und Vermarktung – bis hin zum Werbefilm über den bekannten Badischen Wein, der von der Sonne verwöhnt wird. Es ist eben schön am Rhein.

Eine sachkundig und launig präsentierte Probe rundete den ersten Teil des vinologischen Tages ab, dem sich der Besuch in der

Sektkellerei Geldermann

anschluss. Sekt, der deutsche Bruder des Champagners wird, traditionsgemäß nach eben diesem Rezept, der Méthode Champenois hergestellt. Selbstverständlich folgt das Haus Geldermann damit dem Prinzip, das sein Gründer Peter Geldermann während seiner „Lehrzeit“ in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts in der Champagne für sich entdeckte. Der Sekt wird in traditioneller Flaschengärung hergestellt. Die Schaumweine erleben ihre zweite Gärung in der Flasche, lagern lange (mindestens neun Monate laut Gesetzgeber, mindestens 24 Monate nach den Vorgaben des Hauses Geldermann) auf der Hefe, werden von Hand gerüttelt, entheft, mit einer individuellen Dosage (bestimmt die Geschmacksrichtung z.B. trocken oder extra trocken) versehen und mit Naturkorken verschlossen. Geldermann folgt dem französischen Vorbild, indem die Sekte des Hauses eine Cuvée mehrerer Rebsorten sind. Die edelsten Tropfen vermählen Weine aus Deutschland und Frankreich, einige Sekte sind Jahrgangssekte (nur Weine eines Lesejahrgangs, der auf dem Etikett ausgewiesen ist, werden versektet).

Das Motto des Hauses lautet: Vive la différence! (es lebe der Unterschied). Nach der Führung durch die Keller und die Abfüllanlage durften die Weinreimer den überaus belebenden Unterschied dann auch endlich verkosten.

- Geldermann brut (der trockenste Tropfen unserer Probe)
- Geldermann Carte Blanche (ein Sekt ausschließlich aus weißen Rebsorten)
- Geldermann Carte Bleue (aus roten und weißen Rebsorten)
- Geldermann Rosé

Beschwingt ließen die Weinreimer die Sektkellerei Geldermann hinter sich, um ein weiteres Mal -trotz Verspätung geduldig erwartet - vom freundlichen Serviceteam des Hotels am Münster mit einem lukullischen Abendessen verwöhnt zu werden.

Bei strahlendem Sonnenschein, nach ausgiebigen Frühstück , die Koffer waren bereits gepackt, Wein und Sekt verstaut, begann der „Weinprobenvormittag“ mit einer kleinen Busfahrt nach Ihringen.

Um den Wein-Reimern ein breites Spektrum der Kaiserstühler Weine präsentieren zu können, wurden sie Sonntagvormittag vor eine schwere Entscheidung gestellt: die Wahl zwischen zwei Weingütern. Nach kurzer Orientierungsphase besuchte ein Teil das Weingut Dr. Heger und die andere nahm an einer Weinprobe beim Öko-Winzer Hubert Lay teil.

Von der Weinprobe im Weingut Dr. Heger in Ihringen berichtet unsere Weinschwester Gudrun Heinz:

Herr Heger erläuterte uns, nachdem wir im Innenhof an kleinen Tischen unseren Platz gefunden hatten, mit einigen Informationen über „Land, Leute“ und vor allem dem hiesigen Weinbau.

Der Ihringer Winklerberg bietet ideale Bedingungen für Weinbau auf höchstem Niveau mit der Garantie für Spitzenweine, auch in den sogenannten "kleineren Jahrgängen".

Die höchsten Durchschnittstemperaturen von ganz Deutschland werden hier gemessen. Die Probe umfasste folgende Weine:

2005 er Silvaner trocken

2005 er Ihringer Winklerberg
Weißburgunder Spätlese trocken
Im großen Holzfaß vergoren

2004er Ihringer Winklerberg
Grauburgunder Spätlese trocken
Alte Reben, im Holzfaß ausgebaut

Degustationsnotiz:

Feiner filigraner Grauburgunder. Ein optimaler Essensbegleiter zu fast "allen" Speisen. Gehaltvoll und lang am Gaumen, Duft nach feinen reifen Früchten wie Melone.

2004er Mimus (Spitzname des Vaters)
Ihringer Winklerberg
Spätburgunder QbA trocken
Barriqueausbau
Eine junge Rebe, burgundisches Pflanzmaterial

Degustationsnotiz:

Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Lage Ihringer Winklerberg, welcher als der wärmste Weinberg Deutschlands gilt. Bedingt durch die starke Ertragsreduzierung, dem markanten Terroir und dem besonderen Mikroklima, ist dieser Wein vergleichbar mit der Qualitätsbezeichnung „Grand Cru“, wie es in Frankreich verwendet wird. Zur Vollendung des Geschmacks, wurde dieser Spätburgunder zwischen 12-14 Monate im kleinen Barrique Fass ausgebaut, wobei ca. ¼ der Fässer aus neuem Holz bestand.

Der Wein trägt den Spitznamen „Mimus“ von Wolfgang Heger. Joachim Heger hat diesem besonderen Wein den Namen gewidmet, als er das Weingut von seinem Vater 1992 übernahm. Dabei handelte es sich um einen der Lieblingsweine seines Vaters aus dem Weingut.

Beschreibung: Der Wein strahlt mit einer vielschichtigen Aromatik von reifen Waldfrüchten, feinen Röstaromen, wie Mokka und Kaffee. Der Geschmack ist sehr mineralisch geprägt und zeigt ein sehr finessenreiches Säurespiel. Der hohe Extraktgehalt gibt dem Wein viel Tiefe und Ausdruckskraft. Der Ausklang ist lang anhaltend und entwickelt eine extravagante Kombination von gekonntem Barriqueausbau, perfekt verbunden mit den Spätburgunder Noten.

Essen: Das ist der perfekte Begleiter zur anspruchsvollen Fleischküche, vor allem bei der Verwendung von Kräutern, oder Röstaromaten. Sehr interessant ist eine Verbindung mit Lamm (Frühjahr), sowie zu Pilz- und Trüffelspezialitäten.

Lager: Die Trinkreife beginnt ca. 2010 wobei eine weitere Flaschenreife von 5 – 10 Jahren nach der Ernte eine Harmonie und Eleganz aus der Erfahrung der letzten

Jahrgänge erwarten lässt. Der Wein eignet sich sicher auch zum längeren archivieren, da sich mit der Zeit eine angenehme Reife-aromatik zum Sortentyp hinzu gesellt.

- 2 2003er Ihringer Winklerberg
Spätburgunder ***
Bester Wein des Weingutes
Die Rebe wurde 1951 gepflanzt

- 3 2005 er Ihringer Winklerberg
Muskateller Auslese edelsüß
Diese alte Rebe beansprucht extra gute Vulkangesteinslage

Degustationsnotiz:

Dieser Wein stammt aus einer der ältesten Rebanlagen des Weingutes, diese wurde 1951 gepflanzt und zählt zu den wohl ältesten Muskateller Reben in ganz Baden

Herr Heger gestaltete die Vorstellung seiner hervorragenden Weine sehr informativ und humorvoll und verwies immer wieder mit kleinen Anekdoten auf seine Beziehungen zu Geisenheim. Hat er doch in Geisenheim das Fundament für sein heutiges Wirken gelegt.

Abschlussvers:

Auf den Weinkarten im Norden, Süden, Osten und Westen
denn die gehören ganz einfach zu den Besten.

Weine aus 4 Jahrgängen konnten wir probieren,
die Nasenspitzen fingen schon an zu vibrieren
als man verkostete te folgenden Wein aus dem Keller
es war die Nr. 6: ein Muskateller.

Gerne wären wir noch geblieben in dieser Runde
doch es nahte schon die Mittagsstunde
und das bedeutete für alle — leider
lieber Herr Heger: Wir müssen weiter!

Die Wein-Reimer sagen herzlich: Dankeschön!
Es hat uns bei Ihnen sehr gut gefallen: „Auf Wiedersehen!

Wie bereits erwähnt, besuchte die 2. Gruppe das Weingut Hubert Lay.

Unser Weinbruder Oswald Semmler hat den Besuch und die Weinprobe mit folgenden Worten festgehalten:

Nach WG ACHKARREN und dem BADISCHEN WINZERKELLER war dieser wirklich reizvolle und interessante Besuch des Weingutes HUBERT LAY der absolute Kontrast. Herkömmlicher, bis industrieller Weinbau- und -Ausbau auf der einen und Öko-

Weinanbau und –Ausbau in einem in der Relation geradezu winzigen Keller auf der anderen Seite.

Der Winzer und seine Familie: Der kleine Familienbetrieb ist schon seit mehreren Generationen im Familienbesitz.

Hubert Lay bewältigt alle anfallenden Arbeiten bis hin zur Vermarktung gemeinsam mit seiner Frau und seinen 2 jungen Söhnen, die jedoch noch anderweitiger Ausbildung nach gehen und nicht permanent im Weingut arbeiten.

Hubert Lay ist ein überzeugter, aber kein verbissener oder missionarisch wirkender Ökowinzer. Er ist pragmatisch, sympathisch und humorvoll und er investiert offensichtlich sein ganzes Herzblut in den kleinen Betrieb.

Der Betrieb ist Mitglied des Ökologischen Fachverbandes ECOVIN, nach dessen Richtlinien er den Weinan- und Weinausbau betreibt. Er hat sich zusätzlich in Biodynamik geschult, wendet auch partiell biodynamische Hilfsprodukte an, aber noch zögerlich und nach dem Motto: „Es wird wohl nicht schaden“.

Der Öko-Weinanbau ist noch relativ gering. Gerade `mal 2 % des deutschen Weinanbaus werden auf diese Weise bewirtschaftet; allerdings haben BIO und OEKO wachsende Konjunktur, so dass mit weiterem Zuwachs zu rechnen ist. Ob auf Dauer aufwandsgerechte Premium-Preise erzielbar sind, ist noch offen. Immerhin dauert die Umstellung von konventionellem auf Öko-Anbau bis zu 10 Jahre, wenn man hier als Maßstab die merkliche Verbesserung des Terroir und letztendlich des Weintyps nimmt. Zu einer solchen Umstellung gehört eine gute Portion Idealismus und Geduld.

Die Öko-Weine, die man in früheren Jahren als zwar gesund, aber ansonsten eben nur interessant, wenn auch sauer nannte, haben sich durch den Sachverstand und die Sorgfalt der Winzer deutlich gemausert.

Die Selektion ausschließlich gesunder und vor allem reifer Trauben, die schonende Vermaisung, der Einsatz von Qualitätsreinzuchthefestämmen (ohne die unsichere und risikoreiche Spontangärung) sowie das Säuremanagement durch den Einsatz einwandfreier Bakterienstämme zur Bewerkstelligung des Biologischen Säureabbaus (auch der Weisweine) und schließlich die geduldige Einlagerung in bestens gepflegte Holzfässer sind das Geheimnis des Ökowinzers. Das Ergebnis sind reintönige, fruchtreiche Buketts und Geschmacksnuancen, die das unaufdringliche, jeweilige Terroir sowie den Rebsorgencharakter unschwer erkennen lassen.

Das Wein- und Proben-Sortiment ist begrenzt, aber sehr ansprechend. Da man sich auf rote Spätburgunder als tragende Säule des Sortiments spezialisiert hat, sind die weißen Weine zwar in der Minderheit, aber durchaus ansprechend und sehr lecker.

Die Weinprobe bestand aus folgenden Produkten:

1. 2005er Rivaner QbA trocken,
2. 2004er Silvaner Kabinett trocken,
3. 2005er Weißer Burgunder Kabinett trocken,
4. 2004er Riesling Kabinett
5. 2004er Regent Rotwein Kabinett trocken,
6. 2005er Spätburgunder Rotwein Kabinett,
7. 2005er Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken SL (Selection Ley).

Die Probe fand insgesamt ungeteilten Anklang.

Fazit:

Der Besuch im Hause Lay war (vielleicht sogar entgegen der Erwartung so manchen Weinreimers) absolut erfreulich und vor allem aufschlussreich. OEKO bzw. BIO-Wein hat damit für die Weinreimer-Besucher einen neuen Stellenwert bekommen. Die authentische Moderation durch den Ökowinzer selbst hat sicherlich wesentlichen Anteil an den neuen Erkenntnissen und an dem Erlebniswert der Probe an sich.

Petrus meinte es wirklich gut mit den Wein-Reimern an diesem sonnigen Sonntagmorgen als sie das wunderbare Anwesen des Freiherr von Gleichenstein betraten. Ein weitläufiger Park, alte blühende Kastanienbäume; es war ein wunderbarer Eindruck.

Frau Rüggebrecht, die gute Seele des Hauses, begrüßte unter schattenspendenden Kastanienbäumen die Wein-Reimer und ganz kurz Auskunft über die Geschichte der Freiherr von Gleichensteins.

Bereits 1634 erwarb die Familie der jetzigen Freiherren von Gleichenstein die Gebäude und Ländereien des Benediktinerklosters St. Blasien im damaligen Rothwyhl mitsamt dem Zehntrecht. Der heutige Besitzer, Freiherr Johannes von Gleichenstein, leitet den Betrieb seit dem Jahre 2003 in der elften Generation. Seit 2004 unterstützt ihn seine Ehefrau Christina von Gleichenstein und seit dem 09.01.2006 ist mit Sohn Philipp für die 12. Generation gesorgt.

Sein Vater, Freiherr Hans-Joachim von Gleichenstein, übernahm den Betrieb 1959 als bäuerlichen Mischbetrieb. Die Vorliebe zum Wein brachte ihn dazu, den Betrieb nach und nach in ein reines Weingut umzuwandeln.

Das in einer uralten Hütte aufgebaute kalte Buffet ließ keine Wünsche offen. Man konnte sich nach Herzenslust an Hausmacher Wurst, Schinken, Käse etc.. wirklich laben.

Und dann war es soweit: Frau Rüggebrecht lud ein zur Weinprobe „unter freiem Himmel“. Himmel, war das ein Vergnügen.

8 Weine warteten darauf probiert zu werden.

2005 er	Müller Thurgau trocken Hofgarten
2006 er	Grauer Burgunder Kabinett trocken Hofgarten
2002 er	Weißer Burgunder Spätlese trocken Eichberg
2005 er	Spätburgunder Rotwein trocken Eichberg
2002 er	Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken Eichberg
2006 er	Spätburgunder Weißherbst Kabinett halbtrocken Hofgarten
2003 er	Scheurebe Auslese Eichberg
1995 er	Weißer Burgunder Eiswein Barrique Amolterer Steinalde

Herr Freiherr von Gleichenstein ließ es sich nicht nehmen, den letzten Wein auf der Probenliste, den 1995 er Weißer Burgunder Eiswein Barrique, Amolterer Steinalde, persönlich vorzustellen. Dieser Wein war Spitze!

Mit folgendem Reim bedankten sich die Wein-Reimer für die Gastwirtschaft und bestiegen den Reisebus, der sie unwiderruflich zur letzten Station auf der Weinfahrt zum Kaiserstuhl brachte:

Hier im Weingut Freiherr von Gleichenstein
endet unser Besuch am Kaiserstuhl am Rhein.
Ja, die Weine, die wir probierten waren edel und elegant
Aber das ist auch keine Wunder,
denn die Qualität dieser Weine ist allseits bekannt.

Der Vesperteller, er hat uns ausgezeichnet geschmeckt
Frau Rüggebrecht, sie können sehen, die Vesperteller leergegessen,
alles wie geleckt!
Wir bedanken uns sehr herzlich, jetzt heißt es Abschied nehmen
und wir fahren heim
In unseren Rheingau, der Kulturlandschaft am Rhein.

Vielen von uns Wein-Reimern ist der Name „Karl-Albert Kilian“ nicht unbekannt. Manche nennen ihn sogar schmunzelnd „Der Geisenheimer in der Fremde“. Zu Beginn der Vorbereitungen hatten wir Herr Kilian über die Wochenendfahrt an den Kaiserstuhl informiert.

Seinen Wunsch, die Wein-Reimer nach langer Zeit — natürlich mit ihrem Emblem— wieder zu sehen sind wir gerne nachgekommen. An der Lokalität sollte es nicht scheitern. Herr Kilian unterbreitete den Vorschlag, dass man sich unweit seines Wohnortes (Kenzingen) im Weinhof Weber in Ettenheim treffen könnte. So war es denn auch. Schon im Hof wurden die Wein-Reimer von Herrn Weber begrüßt, der uns dann auf die Terrasse führte, wo Herr Kilian in Begleitung seiner Tochter uns erwartete.

Welches Getränk wäre wohl geeigneter gewesen auf das Wiedersehen anzustoßen, als ein gutes Glas Sekt? Sichtlich bewegt nahm Herr Kilian die Wiedersehensgrüße entgegen und dankte unserem Oberreimer Herbert Heise, dass er regelmäßig über die Aktivitäten der Geisenheimer Wein-Reimer informiert wird. Nach dem Austausch der Geschenke und aller guten Wünsche hieß es Herrn Kilian und seiner Tochter „Auf Wiedersehen“ zu sagen“.

Abschlussvers:

Auf der Heimfahrt, so haben wir uns gedacht,
wird noch einmal Pause gemacht.
Natürlich bei einem Winzer, wo gibt's guten Sekt und Wein,
deshalb kehrten wir im Weingut Weber in Ettenheim ein.

Ganz besonders heißen wir herzlich bekommen
Herr Albert Kilian, der von Kenzingen hierher gekommen.
Dass Sie heute da waren, das hat uns sehr gefreut.
Sie Herr Kilian, inmitten der Geisenheimer Wein-Reimer-Leut`.

Wo sind fröhlich Gemüt und edler Wein
Da treffen sich die Weinreimer aus Geisenheim

— Und die fahren jetzt wirklich heim!

Jetzt kannte der Bus mit Herrn Groß am Steuer nur noch eine Richtung: zu unserem Rheingau, den wir schon so lange nicht mehr gesehen hatten. In den heimatlichen Gefilden angekommen ergriff der Schreibmeister zum letzten Mal auf dieser Reise das Wort und bedankte sich, wie zuvor bei den Weingütern, mit folgendem Vers bei unserem Busfahrer:

Abschlussvers:

Es dauert nicht mehr lange, und wir sind wieder daheim,
in unserem Rheingau und an unserem Rhein.
In Weingütern und Winzergenossenschaften haben wir Weine probiert,
und das ging nur, weil uns Herr Groß so gut hat chauffiert.
Über Stadt und Land hat er uns perfekt gefahren
nur so konnten wir der Weine Sinne ausgiebig erfahren.

Die Geisenheimer Wein-Reimer entbieten ein herzliches Dankeschön.
Es war ein schöne Zeit mit Ihnen, Herr Groß, alles Gute und Auf Wiedersehen“.

Herzliche Worte des Dankes fand auch Oberreimer Herbert Heise, der sich bei den Reiseleitern für die professionelle Vorbereitung und Durchführung der Weinfahrt an den Kaiserstuhl bedankte.

Unser Weinbruder Hanns-Jürgen Foerster ließ es sich nicht nehmen, seinen Gesamteindruck des Wochenendausfluges in Versform vorzutragen.

Zu jedem Anlass einen neuen Reim
Das erwarten die Wein-Reimer aus Geisenheim.

Wir waren am Kaiserstuhl und probierten den Wein,
das waren 3 Tage und rund 40 Verkostungen allein.

Diese Vielfalt bedeutet die Würze des Lebens,
darum war keine Variante der Proben vergebens.

Der Winzer solle sie dem Gaumen richtig machen,
bei so viel Geschmäckern ist das Ja zum Lachen.

Jedes Weingut verfolgt daher seinen eigenen Zweck,
der 1 hat Tanks, der 2. Fässer, der 3. Barrique.

Uns als Wein-Reimer war die Philosophie egal —
Jeder erfreute sich am Wein seiner Wahl.

Der Herrgott erhalte uns die Freunde am Weingenuss
Und den Wunsch, dass man bald wieder verreisen muss.

Wir danken Herrn Kimpel, Frau Krappe und Herrn Heise
Und bitten: Plant in aller Ruhe unsere nächste Reise.

Hans-Ludwig Kimpel

8. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer
am 13. September 2007
Rieslinge der Welt

Bei dieser Veranstaltung war es wie verhext,
wegen Terminschwierigkeiten musste sie leider ausfallen,
deshalb fehlt auch hier der Text.

Jedoch, und das ist doch sonnenklar,
die Rieslinge der Welt werden probiert— im nächsten Jahr;
und davon berichtet dann der Chronist,
weil dies bei den Wein-Reimern so üblich ist.

9. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 20. Oktober 2007 .. es muss nicht immer Riesling sein

Geisenheimer Wein-Reimer Tag 2007

Traditionell ist der gegenüber dem Geisenheimer Rathaus gelegene Weinkeller der feierliche Ort, wo Weinfreunde in die Weinbruderschaft der Geisenheimer Wein-Reimer aufgenommen werden und Mitglieder für ihre 10-jährige Mitgliedschaft geehrt werden. Zu der diesjährigen Investiturfeier konnte Oberreimer Herbert Heise die neue Rheingauer Weinkönigin Michaela Hans und ihre Nachfolgerin im Amt der Johannisberger Weinkönigin, Charlene Wollenweber sehr herzlich begrüßen sowie vier Probanden sowie 5 Mitglieder, die schon eine ganze Dekade Mitglied bei den Wein-Reimern sind. Umrahmt wurde die feierliche Zeremonie im Wein-Reimerkeller von Herrn Dr. Blume auf der Harfe.

Investiturfeierlichkeit beinhalten nicht nur die „Überreichung“ des Wein-Reimer-Emblems an die neuen Mitglieder nach dem sie ihren Aufnahmereim vorgetragen haben, nein, sie spiegeln auch Kultur und Tradition wieder, die integraler Bestandteile im Wirken der Geisenheimer Wein-Reimer nach innen und außen sind.

Zeremonienmeisterin Donata Krappe brachte diese Gedanken in ihrer Ansprache wie folgt zum Ausdruck:

„es muss eine schlechte Maus sein, die nur ein Loch hat“ sagt ein chinesisches Sprichwort. In diesem Sinne gedacht werden wir am Ende dieses Abends alle bessere Mäuse sein. Und keine Angst: Sie müssen keinen Mäuse-Wein trinken, vielmehr möchten wir Sie ein wenig von unserem vertrauten „Riesling-Mäuse-Loch“ wegführen, mit Ihnen auf Entdeckungsreise gehen zu den anderen vinologischen Schönheiten, die der Rheingau zu bieten hat. Bauen Sie sich neue Heimstätten, entdecken Sie, wie wohl Sie sich mit *„herrlichem Burgunder“* oder Traminer fühlen. Füllen Sie Wein-Wissens-Löcher / Lücken und werden Sie – um im Bild zu bleiben – zu einer klugen Maus mit vielen Wohnsitzen. Sicher werden wir uns nicht entscheiden können, welches Haus, welches Wein-Mäuse-Loch schöner ist. Das müssen wir auch gar nicht. Wir wollen einfach nur bessere, schlauere Mäuse werden. So pendeln wir schließlich lässig zwischen Weißburgunder- und Chardonnay-Loch, vom Muskat-Heim zur Müller-Thurgau-Bleibe. Wein-Reimer, Weinschwester und -brüder sind kluge, welt- und weinoffene Mäuse bzw. Menschen. Wenn ich die Analogien so weiter treibe, werden wir am Ende noch zu John Steinbecks „Von Menschen und Mäusen“ kommen, zu weit ab von unserem Thema. Also, zurück zum – für uns – Essentiellen: zurück zum Wein.

Das Loblied Novalis, das wir zu Beginn der Investitur hörten, gilt dem Burgunder – eine reich verzweigte Reb-Familie. Freilich gibt der Dichter in seinen Versen nicht genauer an, für welche Verwandte aus dieser Sippe nun sein Herz – und seine Kehle – derart entflammt sind. Er straft die Weine vom Rhein und von der Saone mit Missachtung. Allein der himmelsgleiche Burgunder verwandelt ihn in einen König. Oberon, der Herrscher über die Elfen, auf Burgunder-Flügeln gleitet Novalis durch Eratos Reich. Verfallen ist er regelrecht dem Franzosen, der ihm Inspiration, Liebe und Gesundheit (was kann man mehr vom Leben oder vom Wein erwarten?!) gewährt. Wir werden heute Novalis Loblied auf den Burgunder weitere Strophen anfügen und sicher auch ein

bisschen erstaunt sein über die vielen Verwandten und Bekannten aus der Rheingauer Weißweinfamilie, die hier bei uns heimisch geworden sind.

Die Idee zu diesem Wein-Reimer-Tag kam uns, als wir noch im Glauben waren, im September die Probe der „Rieslinge aus aller Welt“ präsentieren zu können. Diese Probe musste verschoben werden; ich darf Ihnen aber verraten, dass diese noble Rebe im Mai nächsten Jahres in aller ihr gebührenden Ausführlichkeit von Herrn Dr. Schaller präsentiert werden wird. Denn, in diesem Punkt stimmen wir sicher nicht mit dem Poeten Novalis überein, der im Auftaktgedicht, darüber klagte, dass der Rheinwein – als dessen Inkarnation der Riesling gelten darf – ihm „den Hals verengt“. Nein, wir wissen es besser, auch der Rhein-Riesling öffnet das Herz, inspiriert den Geist und hat durch die neu gewonnenen Erkenntnisse der Winzer seit Novalis sicher deutlich an Profil und Charakter gewonnen.

Novalis ist dem Wein aus gallischem Gefilde, aus unserem Nachbarland Frankreich verfallen. In unserer Einladung zum heutigen Wein-Reimer-Tag haben wir auf die Einleitung zu den Asterix-Comics hingewiesen, nach Gallien wandte sich unser lupenscharfer Blick und in der Tat müssen wir mit der Hilfe von Herrn Dr. Schmid schon ein bisschen das Vergrößerungsglas benutzen, um die für den Rheingau eher unbekannt und uns doch vertraut Weißweine zu Hause zu entdecken. Nicht ohne Grund trägt der Riesling in manchen Anbaugebieten den Zusatz „Rhein“ – Riesling, so sehr scheinen die Begriffe Rhein, Wein- und Riesling miteinander verbunden. Wie gute Freunde fürs Leben vereinigt sind. Mit der Auswahl der Freunde sollte man oder frau es sich nicht zu leicht machen. Schildert Novalis seine Liebe zum Burgunder aus männlicher Sicht, so begleiten wir nun eine junge Dame bei ihrer schweren Entscheidung, für welche Rebsorte nun ihr Herz schlagen soll:

Dem Weißburgunder ist sie immer recht gewogen,
hat ihn nur ab und an mit Chardonnay betrogen,
kleine Liebelei mit gelben Muskateller,
heiße Küsse mit dem Scheu im dunklen Keller,

unter tief gesenkten Lidern blickt sie dann zum Sauvignon,
doch da lockt mit süßem Rosenduft Gewürztraminer schon,
frisch und kühl benetzt Sylvaner ihre roten Lippen,
rasch noch, ganz verstohlen, mal am Müller-Thurgau nippen,

Weins Liebchen kann zu einer Kür sich kaum entscheiden,
muss ob ihrer Wahl doch manch ein Träubchen leiden,
kehrt sie schließlich trunken von der Reben Vielfalt Glück,
selig an des goldnen Rieslings heimatliches Glas zurück.

Weinfreundinnen und Weinfreunde, wir, können uns vollmöglich nur schwer für einen Favoriten unter den Weinen entscheiden, so wie das Weins Liebchen. Sie sind aber in jedem Falle Menschen, die sich nüchtern, ebenso wie voll der Wein-Glückseligkeit, der Weinkultur verpflichtet fühlen. Und sie, gehen diese Verpflichtung gern ein. Ist es Ihnen aufgefallen? Es stand – wenn auch sehr versteckt – auf Ihrer Einladung zu lesen. Schauen Sie hin rasch noch einmal hin; ganz oben, rechts. Ja, das steht es: „e.V“. Die Wein-Reimer selbst, wir alle, haben kürzlich eine Investitur hinter uns gebracht. Wir sind aufgenommen; wir sind vor wenigen Wochen Mitglied in der Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften e.V. geworden! Dies Kürzel ist neu auf unserem Briefpapier und wir haben allen Grund stolz darauf sein, dem Dachverband“ aller

Weinbruderschaften in deutschsprachigen Raum als Mitglied anzugehören. Wir fühlen uns der Weinkultur verbunden, wir möchten unser Weinwissen erweitern und wir tragen jeder – mit Stolz – die Insignien unserer Weinbruderschaften.

Der Abend, der Nachmittag, an dem wir neue Mitglieder in unseren Kreis aufnehmen ist jedes Mal von Neuem ein Zeichen für unsere Offenheit; begrüßen Sie also unsere neuen Mitglieder so herzlich, wie Sie liebe, gute Bekannte oder besser noch Freunde aufnehmen in Ihre Runde. Teilen Sie Ihr Wein-Wissen mit ihnen, erfahren Sie Neue über den Wein von ihnen, genießen Sie mit ihnen gemeinsam Wein-Kultur, bauen Sie mit ihnen zusammen neue Wein-Mause-Löcher, damit wir alle bessere Mäuse, Verzeihung, Menschen werden.

Und nun begann der formelle Teil der Investitur, die Aufnahme neuer Mitglieder:

Herr Adam Breuer:

Das Leben spielt mit uns wie der Wind

bis wir am Ziel unserer Wanderschaft sind.
Ich fand im Rheingau eine Oase im Grünen
Sonne und Reben, das reinste Vergnügen.
Freunde und Frohsinn laden mich immer wieder ein
nach Geisenheim zu einem Glas Wein.
Die Stadt der Rebe zieht mich in ihren Bann
und hält mich fest ein Leben lang.

Frau Karin Seip-Freimuth:

Einst kam ich aus Nierstein
nach Geisenheim am Rhein,
ich wollte studieren
die Lehre vom Wein.
Ich traf einen Winzer,
der war mit so gut,
so bin ich geblieben
hier im Weingut Freimuth

Pfarrer i.R. Hans Jörg:

Ein Hoch auf den Rheingau und seinen Wein!
Ein gütiger Gott hat's gegeben und gibt es auch weiter.
Ein Fläschchen mit Freunden oder auch allein,
Auf Reisen ist Riesling stets mein Begleiter.
In Geisenheim am Rhein aber bin ich geboren.
Dort will ich leben. Stets kehre ich dorthin zurück.
Gäbe es diese Stadt nicht, wäre alles verloren.
Doch Geisenheim und Wein gibt's ewig - zum Glück!

Christiane Weber-Lehr:

Der sanften Hügel grüne Weite,
des Rheines Glitzern im Sonnenschein,
Mensch und Natur Seite an Seite,
so liebe ich den Rheingau mein.

Von des Schöpfers Güte getragen,
in der Hand ein schönes Glas Wein,
will ich im Leben nie verzagen,
denn mein Zuhause ist Geisenheim.

Aus der Hand von der Johannisberger Weinkönigin Charlene Wollenweber erhielten die Urkunde für 10-jährige Mitgliedschaft:

- Frau Angelika Meckel (ehemalige Geisenheimer Weinkönigin)
- Frau Edith von Oettinger
- Frau Gisela Schmitt
- Herr Klaus-Jürgen Schmitt und
- Herr Thomas Wiederhold

Zum Abschluss der Investiturfeier sangen die Wein-Reimer mit Harfe-Begleitung von Herrn Dr. Gernot Blume das Wein-Reimer-Lied.

Zur Fortsetzung des Wein-Reimer-Tages bat der Oberreimer die Anwesenden in das Hotel Kloster-Johannisberg wo die Wein-Reimer zu Ehren der neugewählten Rheingauer Weinkönigin (selbst Mitglied der Wein-Reimer) zu einem Sektempfang einladen. Im Anschluss daran referierte wird Herr Dr. Joachim Schmid über „Bekannte Unbekannte“.

Im großen Saal des Hotels Kloster Johannisberg begrüßte Oberreimer Herbert Heise zahlreiche Ehrengäste: Ehrenerreimer Wilfried Herold mit Frau Inge, den Vorgänger von Herbert Heise, ehemaliger Oberreimer Jürgen Fritz mit Frau Lydia, sowie die Gründungsmitglieder Albert mit Pohl mit Frau Waltraud und Christoph Homp mit Frau Inge , natürlich unsere beiden Weinmajestäten, Herrn Hans-Helmut Schmitt vom Rheingau-Echo mit Frau Gemahlin und natürlich den Referenten des heutigen Abends, Herrn. Fr. Joachim Schmid vom Institut von Rebenzucht und Rebenveredlung in Geisenheim.

Der Chronist bedankt sich bei Herr Dr. Schmid für die Überlassung seiner Unterlagen, aus denen hier zitiert wird.

Herr Dr. Schmid seinerseits bedankte sich bei unserem Oberreimer für die Einladung und führte weiter aus, dass es ihm eine Freude sei über „Bekannte Unbekannte“. Allgemein bekannt ist, dass diese Weine hinsichtlich ihrer bestockten Rebfläche bei uns im Rheingau eine untergeordnete Rolle spielen. Gleichwohl ist aber angezeigt , diese Weine etwas aus ihrem Schattendasein herauszuholen und sich näher mit ihnen zu beschäftigen.

Probenliste:

Anhand einer professionell gestalteten Bildschirmpräsentation stellte uns Herr Dr. Schmid je 5 „Wein-Paare“ unterschiedlicher Rebsorten vor. In einer sehr angenehmen Art verstand es Dr. Schmid jede einzelne Rebsorte umfassend zu erläutern, ohne dass

man den Eindruck gewinnen konnte in einer Vorlesung zu sein. Das zeichnet eben einen Fachmann aus.

Einleitend ging Herr Dr. Schmid auf den Weinbau im 19. Jahrhundert ein:

Erträge lagen meist unter 20 hl/ha

- In fast allen deutschen Weinanbaugebieten herrschte noch der ‚gemischte Satz‘
- Die Weinqualität war oft nicht befriedigend
- Die Einkommenssituation der meistens Winzer war entsprechend schlecht
- Um 1840 war der ‚echte Mehltau‘ *Uncinula necator*, auch ‚Oidium‘ genannt, nach Europa eingeschleppt worden
- Ihm folgten 1863 die Reblaus (*Viteus vitifolii*) und 1878 der ‚falsche Mehltau‘ *Plasmopara viticola*, besser bekannt als ‚Peronospora‘
- Gegenüber diesen Krankheiten und Schädlingen war die europäische Kulturrebe nicht gefeit.

Flächenanteile der Rebsorten im Rheingau um 1900

- Riesling 65%
- Gem. Satz 19%
- Silvaner 13%
- Eibling 2%
- Spätburgunder 1%
- Orleans 0%

Flächenanteile der Rebsorten im Rheingau 2006

- Riesling 78%
- Andere Rot 4%
- Andere Weiß 5%
- Spätburgunder 13%

Flächenanteile der 5% andere Rebsorten weiß im Rheingau 2006

- Müller-Thurgau 34%
- Weißburgunder 28%
- Ruländer 13%
- Silvaner 6%
- Sonstige 5%
- Chardonnay 5%
- Sauvignon blanc 3%
- Traminer 3%
- Scheurebe 2%
- Auxerrois 1%

10 „Nicht-Riesling-Weine“ standen bereit, unter den fachlichen Erläuterungen von Herrn Dr. Schmid paarweise probiert zu werden:

1. Paar

- 1a) 2004 er Orleans trocken, Geisenheimer Fuchsberg,
Weingut der FA Geisenheim

Gelber Orleans:

Früher weiter in Deutschland verbreitete Sorte, häufig zusammen mit Riesling und Heunisch gepflanzt. Bekanntestes Gebiet war der Rudesheimer Berg im Rheingau. Die Übernahme durch Karl den Großen

von Orleans auf den Rudesheimer Berg ist historisch nicht belegbar. Vom Weingut Breuer wieder an den Rudesheimer Berg zurückgebracht. Es handelt sich um eine stark wüchsige, überaus reichtragende Rebsorte. Wegen der geringen Weinqualität wurde sie in nur guten Jahren sortenrein ausgebaut. Der Wein war sehr oft neutral und dünn.

- 1b) 2005 er Sylvaner trocken,
Weingut Hans Lang, Hattenheim
Grüner Silvaner

Es hält sich immer noch die Legende, dass die Sorte Silvaner irgendwelchen transsylvanischen Weinberger entstammen könnte. Bassermann-Jordan vermutet eine Auslese aus Wildreben entlang der Donau. Das auch bei uns im Rheingau übliche Synonym Österreich stammt. Die Annahme wird durch die gentechnischen Untersuchungen von Regner aus Klosterneuburg noch verstärkt, zudem ihre Abstammung aus den Sorten Österreichisch Weiß x Traminer sehr wahrscheinlich gilt. Im Rheingau mittlerweile zur Rarität geworden.

2. Paar

- 2a) 2005 er Weißburgunder trocken,
Weingut H. Daniel, Geisenheim
Weißburgunder

Weißer Sorte aus der großen Burgunder-Familie. Vermutlich eine sehr alte Mutation aus dem blauen Spätburgunder. Die Sorte gehört zu den typischen Weißweinsorten des gemäßigten Klimabereichs. Die Sorte wird häufig mit Chardonnay und Auxerrois verwechselt, läßt sich von diesen jedoch eindeutig mittels Blattform und -aderung unterscheiden. Zudem sind die Weine dieser drei Sorten deutlich unterschieden.

Der Weiße Burgunder verlangt mittlere bis gute Lagen, ist ansonsten aber im Anbau eher als unproblematisch zu bezeichnen. Die Weine der Sorte sind eher neutral mit leichter Fruchtnote, meist weich, harmonisch und elegant. Vor allem bei trockenem und halbtrockenem Ausbau eignen sich hervorragend zu den verschiedenen SPEISEN: Hieraus erklärt sich auch ihre derzeitige Popularität und steigende Nachfrage.

- 2b) 2006 er Chardonnay trocken,
Weingut U. Allendorf, Oestrich-Winkel
Chardonnay

Wird häufig irrtümlicherweise zur Burgunder-Familie gerechnet und mit dem Weißen Burgunder oder der Sorte Auxerrois verwechselt (auch in Statistiken). Die Blattform - aderung sind allerdings deutlich verschieden, genauso wie die Weine der drei Sorten. Auch die in Österreich angebaute Sorte Morillon scheint keine Spielart des Chardonnay sondern eine selbständige Sorte zu sein. Die Sorte Chardonnay hat in den letzten Jahren eine beispiellose Karriere durchlaufen. In Kalifornien ist sie zum Synonym von Weißwein geworden („Möchten sie einen Rotwein oder einen Chardonnay trinken“?). Hauptanbaugebiet ist heute Kalifornien mit 25000, Tendenz weiter steigend, gefolgt von Frankreich (20 000 ha), Australien (5 000 ha), Südafrika (2 500 ha), Argentinien (900 ha). In Italien unterscheidet die Statistik nicht eindeutig zwischen Weißem Burgunder und Chardonnay. In Deutschland stehen nur wenig mehr als 1 100 ha der Sorte).

Die Sorte hat recht hohe Lageansprüche und dürfte sich deshalb in Deutschland kaum über die bisherige Anbaufläche hinaus entwickeln,

sofern sie nicht verstärkt als Sektgrundweinsorte eingesetzt wird. Vor allem in diesem Bereich könnte die Sorte auch Deutschland große Bedeutung erlangt, schließlich sind die Schaumweine der Champagne entweder Verschnitte mit dieser Sorte oder sogar sortenrein rein aus Chardonnay hergestellt.

3. Paar

3a) 2005 er Scheurebe,
Weingut Rebenhof, Pia Rosenkranz, Hochheim
Scheurebe

1916 von Georg Scheu an der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey aus Silvaner und Riesling als 88. Sämling der Züchters gekreuzte Sorte. Zeichnet sich durch sehr aromatische Johannisbeere erinnernde, bukettierte Weine aus.

Aromastoffe im Wein

- *Traubeneigene Aromastoffe (schon in der Beere)*
- *Aromastoffe aus der Taubenverarbeitung (Pressen, Einmaischen)*
- *Gäraromen (Hefe, Bakterien)*
- *Lageraromen (Holzfass/Barrique)überwiegend Terpene oder Mercaptane*

3b) 2006 er Sauvignon blanc, Spätlese trocken,
Weingut A. Freimuth, Geisenheim
Sauvignon blanc

Deutschlands Sortenspektrum wird zunehmend durch importierte Rebsorten bereichert. Nach dem Chardonnay weckt nun auch der bukettierte Sauvignon blanc das Interesse der Weintrinker. Ursprünglich ist die Sorte in den Weinanbaugebieten Mittel- und Westfrankreichs beheimatet, hat aber zwischenzeitlich in allen klimatisch gemäßigten Zonen eine weite Verbreitung gefunden. In kühleren Weinbaugebieten beeindruckt die Sorte durch eine beachtliche Intensität und Qualität des Aromas. Terpene spielen für den aromatischen Ausdruck eine untergeordnete Rolle. Es sind die Methoxypyrazine, welche für die grünvegetativen (grüne Paprika) Noten verantwortlich sind und die flüchtigen, schwefelhaltigen Komponenten auf Mercaptan Basis welche für die Eindrücke Tomatenblätter und schwarze Johannisbeere sorgen. Da diese Aromen sehr oxidationsempfindlich sind, verdient diese Eigenschaft beim Weinausbau besondere Aufmerksamkeit.

4. Paar

4a) 2005 er Muskat Ottonel, halbtrocken, Geisenheimer Fuchsberg, Weingut der FA Geisenheim

Diese aromatische Sorte wurde 1852 von Robert Morau in Angers vermutlich durch Kreuzung von Chasselas (Gutedel) mit dem sehr einfachen Muscat de Samur gezüchtet. Ursprünglich fand die Sorte als Tafeltraube an der Loire Verwendung. Sie ist die frühreifste Muskatellersorte und hat durch diese Eigenschaft alle anderen Muskatellersorten aus dem Elsass vertrieben. Zu finden ist sie ebenfalls in Österreich und Ungarn, auf dem Balkan ist sie bis nach Moldawien verbreitet.

4b) 2006 er Gewürztraminer, trocken,
Weingut Villa Gutenberg, R. Nögler, Oestrich-Winkel

Gewürztraminer

Eine legendäre Sorte für die Produktion hochreifer Bukettweine.

Die Sorte ist in vielen Weinbaugebieten der Welt zu finden. In Deutschland stehen 848 ha, in Frankreich 2600 ha, Österreich 700 ha, Italien (vor allem in Südtirol) 650 ha, in Kalifornien 1800 ha, in Oregon 700 ha, Kanada und Südafrika je 300 ha und in Australien und Neuseeland zusammen 600 ha.

Wie bei vielen alten Sorten werden auch beim Traminer Parallelen zur Antike gesucht und seine Heimat in Südosteuropa vermutet, obwohl die Abstammung von mitteleuropäischen Wildreben nicht grundsätzlich ausgeschlossen werden kann. Im Mittelalter kam die Sorte in Südtirol (Tramin) vor: So stellte 1470 Herzog Siegmund vier Fuder besten Traminerweines aus Südtirol als Messwein zur Verfügung. Nach 1500 verschwand die Sorte bis 1900 weitgehend aus dem Anbau. Gründe sind sicher vor allem in der Ertragsunsicherheit der Sorte zu suchen. Denn - wegen seiner hohen Qualität - gehörte der Traminer in den Verordnungen zum Weinanbau der Bischöfe von Speyer, Kurfürsten von der Pfalz (1745), Grafen von Leiningen (1742) und Markgrafen von Baden (1753) zusammen mit Riesling immer zu den erwünschten Rebsorten. Mit dem Riesling und einer reichtragenden Sorte wie Heunisch, Elbling, Gutedel, später auch Silvaner bildete er in vielen Gebieten den klassischen gemischten Satz. Wegen großer Ertragsunsicherheit und Rückgangerscheinungen durch Virusbefall eroberte die Sorte nie größere Rebflächen. Wein ist besonders von intensivem Rosenduft und Würze geprägt.

5. Paar

5a) 2005 er Auxerrois, Geisenheimer Fuchsberg,
Weingut der FA, Geisenheim

Auxerrois

Wie der Chardonnay wird auch die Sorte Auxerrois häufig mit dem Weißburgunder oder auch dem Chardonnay verwechselt. Bezeichnungen wie 'Pinot Auxerrois' klingen zwar gut, sind aber irreführend. Auxerrois ist sowohl vom Weißburgunder, als auch vom Chardonnay eindeutig durch die Blattform und -aderung, aber auch durch die Weine zu unterscheiden. Eine weitere Konfusion bei dieser Sorte ist die Verwendung der Bezeichnung 'Auxerrois' als Synonym für die Rotweinsorte 'Cot', die auch Cahors oder Malbec genannt wird.

Die Sorte Auxerrois von der wir hier reden, ist aber eine weiße Sorte mit kleinen Trauben. Ihre Heimat ist der Nordosten Frankreichs (1600 ha), Luxemburg (160 ha) und Deutschland (77 ha). Der Name stammt vermutlich von der Stadt Auxerre, die im Gebiet des Chablis liegt. Die Weine des Chablis erinnern häufig an Weine der Sorte Auxerrois.

Die Sorte Auxerrois hat keine besonderen Lageansprüche, allerdings sollte auf die höhere Fäulnisanfälligkeit Rücksicht genommen werden; sehr wüchsige und feuchte Lagen scheiden aus.

Die Weine der Sorte sind sehr weich und rund, lassen sich deshalb sehr gut auch völlig trocken ausbauen. Sie haben auch bei geringerem Alkoholgehalt viel Fülle und sind deshalb zu den verschiedensten Speisen geeignet.

- 5b) 2005 er Müller-Thurgau, Auslese, Geisenheimer Fuchsberg,
Weingut der FA Geisenheim
Müller-Thurgau

„Wie werthvoll wäre es, könnte man die Vortheile zweier Traubensorten verbinden. Wie wichtig könnte eine Traubensorte werden, die mit den köstlichen Eigenschaften der Rieslingtraube die sichere und früherere Reifezeit des Sylvaners vereinigte! ... schrieb Prof. Dr. Müller-Thurgau im Juni 1882 in seinem Fachartikel „Ueber Bastardierung von Rebsorten“.

Die im gleichen Jahr von ihm gekreuzte und später nach ihm benannte Rebsorte war immer umstritten – und dies nicht nur wegen der jahrzehntelang währenden Vaterschaftsfrage.

Nach kritischen Stimmen anlässlich einer Fachtagung 1938 in Alzey drohte dieser Sorte beinahe das Aus. In der Zeit des Mangels und der Entbehrungen nach dem Kriege erlebte die neue Rebsorte dann einen gigantischen Siegeszug im Rahmen des Wiederaufbaues. Dies ist im Hinblick auf den hohen erzielbaren Traubenertrag und der Ertragssicherheit der Sorte nicht verwunderlich. Die neue Cash Cow der deutschen Winzer eroberte sich schon im Jahre 1975 mit 25 % der Rebfläche den ersten Platz im Rebsortenspiegel und konnte diesen 20 Jahre lang behaupten.

Doch die verlockenden Attribute wie „anspruchlos, genügsam, für geringe Lagen geeignet, reichtragend“ oder noch schlimmer, die Typisierung des Weines als Einstieg für Nichtweinkenner (wer lässt sich das schon gerne nachsagen), „einfach, blumig und problemlos“, präsentiert in einer bunt etikettierten plumpen Literflasche sind bestenfalls Argumente von gestern. Dies alles bietet weder einem Weinjournalisten Anlass für spannende Beschreibungen heldenhafter Weinbereitung in den dafür gedachten Hochglanzjournalen, noch weckt es wirklich Interesse bei der liquiden Weinkundschaft außerhalb der Weinbaugebiete.

Der Lebensweg eines Produktes, und da macht auch eine neue Rebsorte wie Müller-Thurgau keine Ausnahme, verläuft vom Question Mark über Star und Cash Cow zum Poor Dog. So betrachtet grenzt es schon fast an ein Wunder, dass der Müller-Thurgau noch Erwähnung findet und es ist um so beachtlicher ihn nach einer langen Talfahrt - 10.000 ha Rebfläche hat er seit 1995 eingebüsst - wieder als zweithäufigste Sorte bei der Wiederbepflanzung zu finden. Wie lässt sich das erklären? Macht das Wissen um die wirklichen Kreuzungspartner (Madeleine royal statt Silvaner als Vater) die Sorte interessanter?

Geschmack ist wieder gefragt und der Trend geht hin zu aromatischen, leichten Weinen in Verbindung mit leichten Speisen. Nach dem Rotwein - Boom liegt hier erneut die Chance dieser Rebsorte. Auf den entsprechenden Flächen angebaut, im Ertrag gezügelt und schonend vinifiziert entwickelt der Müller-Thurgau eine Vielfalt an Aromen welche nicht nur an Muskattöne sondern mitunter an die Stachelbeer- und Grapefruitnoten von Sauvignon blanc erinnern können. Nach jahrelanger stiefmütterlicher Behandlung wenden sich viele Winzer wieder dem Müller-Thurgau zu. Dadurch erfährt die Sorte und ihr Wein nicht nur durch eine verbesserte Präsentation eine Aufwertung sondern vor allem durch intensive Betreuung in Weinberg und Keller kann diese Sorte zeigen welches Potential in ihr steckt. Nach der bewegten 125 jährigen Geschichte sichert sich diese Sorte für die Zukunft einen Markt, wobei sie

in einigen europäischen Weinbauregionen einen Platz im höherem Preissegment erobern konnte.

Müller-Thurgau ist, wie es für einen ehemaligen Geisenheimer üblich ist, in nahezu allen weinbautreibenden Ländern zu finden und trotz aller Turbulenzen bis heute unbestritten die erfolgreichste Neuzüchtung der Welt.

Als „Tisch- und Reparaturwein“ stand ein 2006er Weißburgunder trocken aus dem Weingut A. Freimuth bereit.

Aber es gab an diesem schönen Abend nicht nur „flüssige“ Köstlichkeiten sondern auch ein sehr schmackhaftes Essen, das der Küchenchef von Hotel Kloster Johannisberg, Herr André Büsselberg, mit seinem Team zubereitet hatte.

Köstlichkeiten zum Wein, die korrespondierend zu den Weinen serviert wurden.

- Hausgebeizter Lachs mit eingelegten Oliven und Schafskäse, Oliven-Zitronenmarinade, kleiner Salat
- Kürbiskernsuppe mit Kürbisöl verfeinert
- Tranchen von der rosa Entenbrust mit Feigenmarmelade glaciert,
- Kartoffelplätzchen und feinem Gemüse
- Schokoladen Crème Brulée mit Quittenkompott aus dem eigenen Klostergarten

Zwischen der Präsentation der einzelnen Weine sowie dem den einzelnen Essengängen blieb genügend Zeit, mit seinem/r Tischnachbarn/in zu plaudern

Auch ein wunderschöner Abend wie dieser geht einmal zu Ende. Oberreimer Herbert Heise bedankte sich auf eine sehr herzliche Art und Weise bei Herrn Dr. Schmid für die interessante Präsentation der Weine und bei Küchenchef André Büsselberg mit seinem Team.

Was wäre aber eine Veranstaltung wie diese ohne einen Schlussreim? Diesen verfasst diesmal unser Weinbruder Hanns-Jürgen Foerster in perfekter Rheingauer Mundart:

Loblied auf den Wein

Was man doch entbehren müßt`
Wenn man von dem Woi nix wüßt.

Die Katastroph` is garnit auszudenke –
Ei, man hätt` ja garnix auaszuschenke
Als wie Wasser, Appelsaft und Tee –
Da wär` das Lebe nit mer schee!

Aber wenn einer morgens schon läppert
Mitttags rumtorkelt wie bedepert
Und obend voll is wie en Krotte,
dem gehört de Woi doch grad verbote.

Doch wer tut ganz vernünftig lebe,
Ehrfurcht zeigt auch vor die Rebe
Weil er Müh' und Arbeit damit kennt,
dem es sein Schoppe Woi gegönnt.

Der tut auch an trübe Tage
Die Welt es bisje heller mache.
Also laßt Euch nie gaanz verdrieße
und tut ihn immer andächtig genieße.

Drum sag ich auch unsrem Hergott Dank
Für so nen wunderbar gelungene Trank –
Für unsern goldene Rheingauer Woi,
besser kann doch kein annern sei!

Zum Wohl!

Hans-Ludwig Kimpel

10. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 11. November 2007

4. Wein-Präsentation der Geisenheimer Wein-Reimer im Kulturtreff „Die Scheune“

Ein war mit Sicherheit kein „Fastnachtsscherz: Ein dichtes Gedränge herrschte an diesem Fastnachtssonntag im Geisenheimer Kulturtreff „Die Scheune“ als die Geisenheimer Wein-Reimer in Kooperation mit 12 Geisenheimer Winzern zu ihrer mittlerweile 4. Weinpräsentation eingeladen haben.

Folgende Weingüter präsentierten eine Auswahl ihrer Weine:

Weingut Daniel

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2006	"D" – Weißwein, trocken
2	2005	"D" – Rotwein, trocken
3	2006	"D" – Rotwein, trocken

Weingut Dillmann

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2006	Weißer Burgunder
2	2006	Geisenheimer Kläuserweg Riesling Kabinett trocken
3	2006	Spätburgunder Weißherbst Feinherb
4	2006	Geisenheimer Kläuserweg Riesling Spätlese

Weingut Freimuth

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2006	Weißburgunder, Kabinett trocken
2	2006	Riesling QbA trocken "Alte Reben"
3	2006	Rüdesheimer Bischofsberg, Riesling, ERSTES GEWÄCHS
4	2006	Geisenheimer Kläuserweg, Riesling, Spätlese lieblich

Weingut George

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2005	Rüdesheimer Drachenstein Pinot Noir trocken
2	2007	Rüdesheimer Berg Rottland Riesling trocken (Fassprobe)
3	2006	BIG FISH Rüdesheimer Bischofsberg Riesling
4	1999	Geisenheimer Mäuerchen Riesling Auslese
5	1999	Rüdesheimer Berg Rottland Trockenbeerenauslese

Weingut Grimm

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2006	Geisenheimer Rothenberg, Riesling Kabinett trocken
2	2006	Rüdesheimer Berg Roseneck, Riesling Kabinett halbtrocken
3	2006	Villa Rheinberg, Weißburgunder, QbA trocken
4	2006	Villa Rheinberg, Spätburgunder, QbA trocken

Weingut Graf-Müller

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2005	Weißer Burgunder, QbA, trocken
2	2006	Blanc de Noir Spätburgunder Spätlese, trocken
3	2005	Classic Riesling QbA, feinherb
4	2006	Geisenheimer Kläuserweg Riesling Spätlese, lieblich

Weingut Hof Rheinblick

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2006	Rheinblick, Riesling Kabinett trocken
2	2006	Geisenheimer Kläuserweg Riesling Kabinett, trocken
3	2005	Geisenheimer Mönchspfad Riesling Kabinett, feinherb
4	2006	Hallgartener Jungfer Riesling Spätlese, lieblich
5	2006	Geisenheimer Mönchspfad Spätburgunder QbA, trocken

Weingut Jung

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2006	Geisenheimer Rothenberg, Spätburgunder QbA trocken
2	2005	Geisenheimer Fuchsberg, Riesling Kabinett trocken
3	2006	Geisenheimer Mäuerchen, Riesling Spätlese feinherb
4	2006	Geisenheimer Rothenberg, Spätburgunder Weißherbst QbA
5	2006	Geisenheimer Kläuserweg Riesling Auslese

Weingut Ostermühle

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2006	Geisenheimer Kläuserweg Riesling Kabinett, trocken
2	2006	Geisenheimer Kilzberg, Weißer Burgunder QbA trocken
3	2006	Geisenheimer Kilzberg Riesling halbtrocken
4	2004	Geisenheimer Rotwein Cuveé feinherb

Weingut Rosenhof

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2005	Geisenheimer Kläuserweg, Riesling, Spätlese trocken
2	2006	Geisenheimer Mönchspfad Riesling Kabinett trocken
3	2006	Rüdesheimer Kilzberg Riesling halbtrocken
4	2006	Rüdesheimer Berg Roseneck Riesling Auslese
5	2006	Geisenheimer Mönchspfad, Rosenhof Weißherbst, halbtrocken
6	2005	Geisenheimer Mönchspfad Spätburgunder trocken, Barrique

Weingut Sohns

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2006	Weißburgunder Qualitätswein feinherb
2	2006	Geisenheimer Kläuserweg Riesling Spätlese trocken
3	2006	Geisenheimer Rothenberg Riesling Spätlese halbtrocken
4	2003	Geisenheimer Kläuserweg Riesling Auslese

Weingut Tannenhof

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2006	Geisenheimer Fuchsberg Riesling Kabinett trocken
2	2005	Geisenheimer Rothenberg Riesling Kabinett halbtrocken
3	2006	Geisenheimer Kilzberg Riesling Kabinett mild

- | | | |
|---|------|--|
| 4 | 2006 | Geisenheimer Mäuerchen Riesling Kabinett trocken |
| 5 | 2006 | Geisenheimer Mönchspfad Frühburgunder Spätlese trocken |

Bereits im Vorfeld hatten die Geisenheimer Wein-Reimer unter ihrem Oberreimer Herbert Heise kräftig die Werbetrommel gerührt und die der örtlichen und überörtlichen Presse auf diese Veranstaltung hingewiesen.

Auch in diesem Jahr hatte es sich der Geisenheimer Bürgermeister Manfred Federhen (selbst Mitglied der Wein-Reimer) nicht nehmen lassen, die Schirmherrschaft zu übernehmen.

Herbert Heise schloss ihn, die Geisenheimer Weinkönigen Katharina und drei italienische Weinbaustudenten, die ein Gastsemester an der Forschungsanstalt absolvieren, in seine Begrüßung ein und führte im Rahmen seiner Eingangsmoderation folgendes aus.

„Wir haben ein Podium geschaffen, auf dem Weinfreunde auch von außerhalb Gelegenheit haben, ihre Kenntnisse über den Geisenheimer Wein zu vertiefen“.

Über 50 verschiedene Weine unterschiedlicher Jahrgänge und Qualitätsstufen warten in ihren Weinflaschen darauf probiert zu werden. Natürlich wurde auch nicht „nur“ probiert. Sehr schnell kamen die Besucher mit den Weingütern in Gespräch und es entwickelte sich eine sehr angenehme Atmosphäre. Und so wurden auch die Winzer nach Weinbergslagen, Anbaubedingungen, Ausbauverfahren und Unterschieden zu anderen inländischen und ausländischen Weinen befragt.

Den „Trophy-Wein“ konnten die Besucher aus 12 verschiedenen Rotweinen (Blindverkostung) nach ihrem eigenen Geschmack auswählen und ihr Votum auf einem Stimmzettel notieren und ihn in die Wahlurne einwerfen.

Eine besondere Note bekam die Veranstaltung durch die Anwesenheit von Herr Dr. Peter Böhm, Fachgebiet Bodenkunde und Pflanzenernährung der Forschungsanstalt Geisenheim, der sein „Terroir-Projekt“ an einem Info-Stand mit Schautafeln vorstellte. „Das Ziel des Terroir-Projektes ist es festzustellen, wie Boden, Klima und Standort sich auf den Geschmack des Weines auswirken“, erläuterte Dr. Böhm.

An fünf Charakteristischen Standorten im Rheingau sowie an einem Standort in an der Bergstraße wurden Bodenprofile gegraben, Proben genommen und Untersuchungen vorgenommen.

Außerdem wurde an jedem Standort im letzten Jahr jeweils ein Wein geerntet und einheitlich nach gleichen Schema in der Forschungsanstalt Geisenheim ausgebaut.

Mit den Worten: „Ich habe sechs Weine zur Probe mitgebracht. So kann jeder für sich feststellen, inwieweit er das Terroir schmeckt“, lud Herr Dr. Böhm so einer Probe ein.

Zum Abschluss der Weinmesse ermittelte Zeremonienmeisterin Donata Krappe die „Trophy“-Gewinnerin. Es war Frau Annelore Gattenhof aus Geisenheim.

Die Auswertung der ersten drei Winzer mit denn meisten Nennungen bracht folgendes Ergebnis:

- | | |
|----------|---------------------------------|
| 1. Platz | Weingut Ostermühle, Karl Daniel |
| 2. Platz | Weingut Heinrich Jung |
| 3. Platz | Weingut Holger Daniel |

Oberreimer Herbert Heise bedankte sich bei den Geisenheimer Winzern, die sich an diesem Fastnachtssonntag Zeit genommen haben, einem breiten Publikum ihre Weine vorzustellen.

Hans-Ludwig Kimpel

Rezepte zum Ausprobieren:

Darf's auch einmal **Blutwurst** sein?

Rheinauf, rheinab verband man die Blutwurst mit dem „Rheinischen Apfel“, als da waren Schafsnasen, Roter Metternich, Weinapfel, Muskatrenette. Besonders innig wird die Apfel-Blutwurst-Verbindung in der Blätterteighülle. Die nachfolgende Zubereitung basiert auf einer Rezept der Elsässer Kochfamilie Haeberlin

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 große Blätterteigplatten
Ca. 300 gr. Blutmagen
Blutwurst im Saumagen
1 große Zwiebel
3 säuerliche Äpfel

Granatapfelkerne
je 1 Prise Zucker, Pizzagewürz
Salz, Pfeffer, Piment gemahlen
40 gr. Butterschmalz
1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Blätterteigplatten auftauen und mit etwas Wasser zu einer großen Platte verkleben..
In einer Pfanne (28-32 cm Durchmesser) Butterschmalz zerlassen und feingewürfelte Zwiebeln darin glasig dünsten. Äpfel vierteln entkernen und ungeschält in dünne Scheiben zu den Zwiebeln hobeln, mit dem Zucker bestreut goldbraun braten.

Inzwischen das Brot entrinden und in 1 cm große Würfel schneiden. Restliches Butterschmalz erhitzen, die Brotwürfel dann unter ständigem Schwenken goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Abkühlen lassen und mit der Blutwurst, den Gewürzen und den Granatapfelkernen mischen. Masse mittig auf dem Blätterteig verteilen, die Seiten darüber schlagen und mit etwas Wasser rundherum zukleben. Mit Ei bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad auf Backtrennpapier in 20 Minuten goldbraun backen. Mit dem Elektromesser portionieren und servieren.

WEINTIPP:

Dazu trinke ich nicht, wie Sie glauben mögen, einen elsässischen Wein, sondern die Beerenauslese einer Gewürzsorte aus Rheinhessen oder dem Rheingau.

QUELLE:

Dieses Rezept stammt aus dem Buch von Herbert Michel, Walluf „Lust auf Blutwurst“

Wer isst gerne Gulasch?

Hier Ist Das Rezept für einen **Rotwein-Gulasch mit Gemüse**

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

750 g Rindergulasch aus der Hüfte
20 g Butterschmalz zum Anbacken
250 g Zwiebeln in Würfeln
etwas Mehl
 $\frac{3}{4}$ l Spätburgunder Rotwein
300 g Tomaten, gevierteilt
250 g Champignons, halbiert
125 g gemahlene Leber
300 g Sellerie gewürfelt
 $\frac{1}{2}$ l Sahne, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Rindfleisch im Butterschmalz bei starker Hitze kräftig anbraten. Zwiebeln zugeben und weitere 2 Minuten braten, mit Mehl einstäuben und unterrühren.

Das Ganze nun mit Rotwein ablöschen und bei niedriger Hitze 70 Minuten schmoren lassen.

Jetzt Sellerie, Champignons und Tomaten zugeben und 15 Minuten weiterköcheln lassen. Sahne zugießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp; Dieses Gericht wird im Backofen bei 130 Grad und einer Garzeit vom 90 Minuten noch viel besser!

WEINEMPFEHLUNG:

Rheingauer Spätburgunder QbA trocken

QUELLE:

Lust auf den Rheingau; die 100 besten Rezepte der Landfrauen und Weingüter
Hier: Hilde Kastner, Johannisberg



Veranstaltungskalender2008

— Änderungen vorbehalten —

29. Februar	MITGLIEDERVERSAMMLUNG DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER IM WEINGUT JUNG
13. März	LIEBLINGSWEIN UNSERER MITGLIEDSWINZER
26. April	VERANSTALTUNG MIT DEN LORCHER WEINJUNKERN
27. Mai	RIESLINGE AUS ALLER WELT
12. Juni	BESUCH IM KLOSTER EBERBACH
04. Juli	SOMMERFEST DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER
23. August	TAGESAUSFLUG NACH WESTHOFEN
23. September	WEINE AUS APULIEN
25. Oktober	GEISENHEIMER WEIN-REIMER-TAG
09. November	5. WEIN-PRÄSENTATION DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER
07. Dezember	ERNTEDANKFEST IM KLOSTER EBERBACH (DIE FAHNE DER GEISENHEIMER-WEIN-REIMER IST DABEI)
27. Dezember	JAHRESAUSKLANG IM WINZERHAUS JOHANNISBERG NACH DER JOHANNISWEINSEGNUNG

Herausgeber: Vorstand der Geisenheimer Wein-Reimer e.V.
Postfach 1147, 65358 Geisenheim

Redaktion: Schreibmeister Hans-Ludwig Kimpel
Heidestraße 33, 65366 Geisenheim
Telefon: 06722/5540
Telefax: 06722/981873
Email: schreibmeister@geisenheimerweinreimer.de
